

Aamiainen 2020

3.3.2020



Vehnäleipä

800 g	vehnäjauhoja
200 g	grahamjauhoja
200 g	hiivaleipäjauhoja
850 g	vettä
150 g	levain-hapanjuurta
10 g	tuorehiivaa (6 g kuivahiivaa)
24 g	merisuolaa

Sekoita isossa kulhossa jauhot (sekä mahdollinen hiiva).

Ota taikinan vesimäärästä 50 g erilleen ja sekoita loput juuren kanssa toisessa isossa kulhossa keskenään.

Sekoita jauhot nesteeseen (29 astetta). Sekoita tasaiseksi n 2 min. Taikinaa ei tarvitse kuitenkaan vaivata.

Peitä kulho kelmulla ja anna levätä huoneenlämmössä vähintään 30 minuuttia ja maksimissaan 4 tuntia. Kuivat viljalajikkeet voi olla yön yli kylmässä.

Lisää suola ja loppu lämmin vesi. Taittele taikinaa niin kauan, että suola on sekoittunut.

Anna taikinan kohota kulhossa 26-29 asteessa hyvin peitettynä. Taita taikinan jokainen reuna päälle puolen tunnin välein. Kohota taikinaa n. 3 tuntia. Taikinaa pitäisi tällöin olla taiteltu 6 kertaa.

Kumoa taikina varovasti pöydälle ja leikkaa halutun kokoisiksi paloiksi. Sekoita 50% riisijauhoa ja 50% vehnäjauhoa keskenään ja esimuotoile taikina ja anna levätä 20 minuuttia. Muotoile taikina loppuun ja kohota. Jos kohotat yön yli käytä kohotuskoria. Viillä taikina juuri ennen paistoa.

Lämmitä uuni 260 asteeseen. Lisää kosteutta ja paista 10 minuuttia. Laske lämpötila 230 asteeseen ja paista vielä 20 minuuttia. Avaa uunin luukku hetkeksi, että höyry pääsee pois ja jatka paistamista vielä 20 minuuttia.

Jogurtti

Lämmitä maito 90 asteeseen ja pidä siellä 30 minuuttia.

Jäähdytä 42 asteeseen.

Lisää hapate ja anna hapantua 42 asteessa pH 4.4-4.5

mansikkahillo

1,3 kg pakastemansikoita (suomi)

0,5 kg hillosokeria

Yhdistä 0,7 kg mansikkaa ja hillosokeri kattilaan. Lämmitä varovasti kiehuvaaksi ja keitä 5 minuuttia. Anna hetki jäähtyä ja lisää loput mansikat. Sekoita ja jäähdytä loppuun.

Granola

5 dl kaurahiutale

3 dl ruishiutale

1 dl auringonkukansiemen

1 dl kurpitsan siemen

1 dl hampunsiemen

1 dl öljy

2 tl kaneli

1 tl inkivääri

½ tl suola

Sekoita ja paista 175 asteisessa uunissa n. 15 min. Sekoita paistamisen aikana muutaman kerran.

Munakokkeli

3 kpl kananmuna
1 dl kuohukerma
voita
suolaa, mustapippuria
ruohosipulia

Sekoita kananmuna ja kerma keskenään. Kypsennä vesihauteessa nuolijalla sekoittaen lähes kypsäksi. siirrä pois lämmöltä ja lisää hiven voita sekaan. mausta suolalla ja pippurilla. Lisää lopuksi hienonnettua ruohosipulia.

Bosgård tilan makkaroita

Leivät

Grillattua maalaisleipää, anjovista ja uppomuna

oliiviöljyä

valkosipulia

persiljaa

ruohosipulia

kirveliä

Aja yllä mainitut ainekset kutterissa yrttiöljyksi.

kananmunia

etikkaa

rypsiöljyä

pinaattia

sardellia

maalaisleipää

Valmista uppomunat ja jäähdytä kylmässä vedessä, jotta kypsyminen lakkaa. Sivele leivät yrttiöljyllä ja grillaan niihin kaunis pinta. Lämmitä oliiviöljy pannulla kuumaksi ja paista pinaatti nopeasti siinä. mausta suolalla ja pippurilla. Lämmitä uppomunat. Laita grillatut leivät pohjimmaisiksi ja nosta päälle reilusti pinaattia. Laita sardellit pinaatin päälle ja pirskottele yrttiöljyä. Nosta päällimmäiseksi lämmin uppomuna. Tarjoile välittömästi.

grillattua naudan kuvetta, katajanmarjamajoneesiä, grillattu maalaisleipä, Perhon sinihomejuustoa

naudan kuvetta

Mausteseos

1 rkl mustapippuri
1 ½ oksaa rosmariinia
3 oksaa timjamia
2 tupsua persiljaa
4 kpl valkosipulin kynsi
3 kpl salvian lehti
2 rkl suola

Hienonna ainekset ja hiero naudan kupeen pintaan. Nuiji kevyesti ja anna hetki marinoitua. Grillaa pinta ja anna lihan vetäytyä 63 asteisessa uunissa niin kauan, että liha on sisältä rose.

katajanmarjamajoneesi

Helmanns thick majoneesiä

katajanmarjoja

rypsiöljyä

Lämmitä öljy n. 50 asteiseksi. Yhdistä katajanmarjat ja rypsiöljy kulhoon. Soseuta sauvasekoittimella niin kauan, että saat öljyyn hyvän katajanmarjan maun. Mausta majoneesi katajanmarjaöljyllä

Lisäksi leipään:

salaattia

tuorekurkkua

tomaattia

sinihomejuustoa

Omeletteleipä Bosgårdin ilmakeivästä Charolaispaistista

6 kpl paahtoleipäviipaleita

munakasmassa

3 kpl kananmunia

1 dl kermaa

0,5 dl hienonnettua ruohosipulia

0,5 dl hienonnettua persiljaa

suolaa, mustapippuria

Sekoita munakasmassan ainekset keskenään. Laita leipäviipaleet silikonimuotin / gn-pakin pohjalle ja kaada munakasmassa päälle ja anna hetki imeytyä. Paista 165 asteisessa uunissa 10 minuuttia.

Bosgårdin ilmakeivattua charolaispaistia

marinoituja vihanneksia

paprika

kesäkurpitsa

salaattisipuli

tomaatti

Siivuta paprika, kesäkurpitsa ja salaattisipuli hyvin ohuiksi siivuiksi. mausta seos vinegretellä

Vinegrette

1 dl sitruunamehua

½ dl valkoviinietikkaa

2 dl öljyä

1 dl sokeria

Suolaa, mustapippuria

ruohosipulia

Yhdistä aineet kulhossa ja sekoita tasaiseksi. Kaada vinegretta kasvien päälle ja pyöräytä varovasti sekaisin. Anna maustua kylmässä.

Lisäksi:

salaattisekoitusta / versoja

mehut

karpalo minttu-mehu

½ osaa pakaste karpaloita

½ osaa sokeria

mintun lehtiä

vettä

Laita karpalot ja sokeri reikäpakkiin ja toinen pakki alle. höyrytä 100 asteisessa höyryssä n. 15-30 minuuttia. Ota mehu alemmasta pakista talteen ja kaada karpalot siivilään. Paina vielä kevyesti loput mehut talteen. Lisää sekaan mintun lehdet ja jäähdytä. Laimenna mehu sopivaksi vedellä ja siivilöi mintun lehdet pois.

Mustikka kuusi-mehu

½ osaa pakaste mustikoita

½ osaa sokeria

kuusen oksia

vettä

Laita mustikat ja sokeri reikäpakkiin ja toinen pakki alle. Laita alempaan pakkiin muutama kuusen oksa. Höyrytä 100 asteisessa höyryssä n. 15-30 minuuttia. Ota mehu alemmasta pakista talteen ja kaada mustikat siivilään. Paina vielä kevyesti loput mehut talteen. jäähdytä. Laimenna mehu sopivaksi vedellä ja siivilöi kuusen oksat pois.

raparperi mustapippuri-mehu

½ osaa pakaste raparpeia

½ osaa sokeria

mustapippuria paahdettuna

vettä

Laita raparperit reikäpakkiin ja toinen pakki alle. Laita paahdetut mustapippurit raparperien päälle ja päällimmäiseksi sokeri. höyrytä 100 asteisessa höyryssä n. 15-30 minuuttia. Ota mehu alemmasta pakista talteen ja ota mustapippurit raparperien pinnalta pois. Laita raparperit siivilään ja paina vielä kevyesti loput mehut talteen. Jäähdytä. Laimenna mehu sopivaksi vedellä.

Marjapiirakka

780 g	vehnä jauhoja
3 tl	ruokasoodaa
360 g	sokeria
375 g	voita sulatettuna
2	kananmuna
3 dl	piimää

pinnalle

0,5 kg	vadelmia
0,4 kg	mustikoita
2 dl	sokeria

Sekoita kaikki muut ainekset keskenään kulhossa, paitsi kananmuna ja piimä. Ota murumaisesta taikinasta 3 dl sivuun pinnan viimeistelyä varten. Lisää jäljelle jääneeseen taikinaan piimä ja kananmuna hyvin sekoittaen. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipannuun. Ripottele pinnalle jäiset marjat, joiden joukkoon on skeoitettu 1 dl sokeria. Murusta pinnalle murutaikina. Paista piirakkaa 220 asteisessä uunissa noin 20 minuuttia.

Vademaalafoutis

3 kpl	kananmunia
1 kpl	kananmunan keltuainen
110 g	sokeria
150 g	vehnä jauhoja
3 ½ dl	kermaa
50 g	sulatettua voita
1	vaniljatangon siemenet
2 dl	pakastevadelmia

Sekoita kananmunat, keltuainen ja sokeri keskenään. Halkaise vaniljatanko pitkittäin ja kaavi siemenet kananmunaseokseen. Sekoita ja lisää kerma ja vehnä jauhot. Sekoita tasaiseksi. Lisää lopuksi sulatettu voi ja sekoita. Laita leivinpaperi vuoan pohjalle ja levitä vadelmia vuoan pohjalle. Paista clafoutista 180 asteisessa uunissa noin 15 min tai kunnes pinta on kauniin ruskea ja taikina on hyytynyt. Ota pois uunista ja anna hetki jäähtyä. Kumoa ja leikkaa.

Juuri ennen tarjoilua lämmitä clafoutiksia vielä nopeasti uunissa.

Vaniljakastike

5 dl	täysmaitoa
5 dl	kuohukermaa
8 kpl	keltuaisia
140 g	sokeria
1 kpl	vaniljatankoa

kiehauta maito, kerma ja halkaistut vaniljatangot.

Siirrä pois lämmöltä ja anna hautua 30 min.

Sekoita sokeri ja keltuaiset.

Yhdistä maito-kerman kanssa.

Siirrä massa vesihauteeseen ja kypsennä kokoajan sekoittaen kunnes massa alkaa paksunemaan (84 astetta).

Jäähdytä.

”Pullavanukas”

Vaniljakreemi

5 dl maitoa

1 kpl vaniljatanko halkaistuna

6 kpl keltuaista

125 g sokeria

45 g maissitärkkelystä (maizena)

40 g suolaton voi

Hauduta vaniljatankoa maidossa 15 minuuttia, vatkaa keltuainen, sokeri ja maizena kevyeksi vaahdoksi, yhdistä maito koko ajan vatkatun keltuaisseokseen. Kypsennä kokoajan sekoittaen 2 minuuttia. Vaahdota kylmäksi ja lisää voi. Sekoita tasaiseksi.

Sokerisiirappi

250 g sokeria

250 g vettä

kanelia

Sekoita ainekset keskenään ja kiehuata.

Pullavanukkaaseen

Boncolac Du pain leipäviipale

vaniljakreemiä

sokerisiirappia

Omenakuutioita / marjoja / suklaahipuja / vaahtokarkkeja ...

sesaminsiemeniä /chian siemeniä / unikon siemeniä

Voitele leipäviipale siirapilla. Levitä päälle vaniljakreemiä ja omenakuutioita. Kääri kelmun avulla pötköksi. Anna hetken kovettua kylmässä. Poista kelmu ja voitele vielä siirapilla. Pyörittele siemenissä ja leikkaa viipaleiksi. Paista 180 asteisessa uunissa kullan ruskeaksi. Jäähdytä ja tarjoile.