Kaarinassa lokakuulla 2007
**Pekka**

Rauhaisaa leivonnaisten tuoksuista
Joulun aikaa ja
kaikkea hyvää vuodelle 2007

**Pekka**
Ohessa pari äiti-Katrilta perimääni reseptiä, joita voitte testata mikäli olette vielä leivonta-aikeissa.

LUCIAN PIPARKAKUT
425 grammaa voita
3 munaa
2…3 tl neilikkaa
2…3 tl kanelia
2…3 tl hienonnettua pomeranssin kuorta
1…2 tl inkivääriä
400 grammaa siirappia
250 grammaa sokeria, joka voi olla myös fariinisokeria
2…3tl soodaa
750 grammaa vehnäjauhoja
loraus konjakkia

Siirappi ja mausteet kiehautetaan ja annetaan jäähtyä. Sokeri, munat ja voi vatkataan vaahdoksi ja lisätään siirappiseokseen. Mikäli konjakkia on vielä jäljellä, lorautetaan sitä seokseen reilunlaisesti. Sekoitetaan sooda pieneen määrään jauhoja ja lisätään nämä sekä loput jauhot vähän kerrallaan sekoittaen taikinaan.
Annetaan taikinan muhia jääkaapissa tai muuten viileässä yön yli.
Otetaan taikinasta nyrkin kokoinen lohkare ja kaulitaan se ohueksi levyksi. Otetaan levystä mieleisellä muotilla ”koekakku” ja paistetaan se noin 220 \*C lämmössä. Mikäli koekakku leviää liiaksi, lisätään taikinaan jauhoja kunnes koekakku on kelvollinen ja jatketaan leivontaprosessia.

HIIVALEIPÄ
1 litra rasvatonta maitoa (lämmitetään käden lämpöiseksi)
1 pala (50 g) hiivaa (sekoitetaan suolaan)
1…2 rlk suolaa
graham-jauhoja, lisätään seokseen kunnes taikina on puuromaisen löysä ja annetaan käydä noin tunnin ajan pyyhkeen alla.
Alustetaan käsin vehnäjauhoilla, lisätään jauhoja vähän kerrallaan niin paljon, että taikina irtoaa kädestä.
Leivotaan leiviksi tai sämpylöiksi ja annetaan kohota, jonka jälkeen paistetaan ”täydellä lämmöllä”.
Sämpylöistä voi tehdä myös ”kukkosversion” painamalla esimerkiksi juomalasin pohjalla kohonneen sämpylän ”littuskaiseksi” ja täyttämällä syntyneen kuopan perunamuusilla tai riisipuurolla. Paistetut kukkoset voi voidella voisulalla, jotta niihin saadaan ”näköä.”