

The Food

Food receipies and Sous-Vide cooking tips

- [Sous-Vide](#)
 - [Sous-Vide basics](#)
- [Bread](#)
 - [No Knead Bread](#)
- [Majoneesi](#)
- [Pitsataikina](#)
- [Desserts](#)
 - [Julian juustokakku](#)

Sous-Vide

Cooking with Sous-Vide equipment

Sous-Vide

Sous-Vide basics

See <https://www.sousvide.fi/>

Bread

No Knead Bread



- 7,5 dl vehnä jauhoja
- 0,25 tl kuivahiivaa
- 1,5 tl suolaa
- reilu 3,5 dl lämmintä vettä

Sekoita vehnä jauhot, kuivahiiva ja suola kulhossa. Lisää vesi. Sekoita puuhaarukan avulla tasaiseksi löysäksi taikinaksi. Peitä kulho foliolla ja jätä yön yli (12-18 tunniksi) lämpimään huonelämpötilaan tekeytymään. Taikina on valmis kun sen pintaan on noussut kuplia. Jauhota työtaso ja kaada taikina sille. Ripottele jauhoa myös taikinan päälle ja käännä leipä muutamaan kertaan itsensä yli (taittaen). Peitä kelmulla ja jätä noin 15 minuutiksi lepäämään.

Muotoile taikina pyöreän leivän muotoiseksi, jauhoita puuvillaliina hyvin ja nosta taikina sen päälle. Ripottele runsaasti jauhoa leivän päälle ja taita puuvillakangas sen päälle. Voi käyttää peittämiseen myös toista liinaa. Jätä taikina lepäämään kahdeksi tunniksi. Taikina on valmis kun se on kohonnut noin tuplakokoiseksi ja taikina palaa muotoonsa kun sitä painaa kevyesti sormella.

Laita uuni kuumenemaan 225 asteeseen sillä aikaa kun leipä nousee liinan alla. Nosta kannellinen valurautapata uuniin lämpenemään. Iittalan Sarpaneva-pata on juuri sopivan kokoinen tälle

leivälle. Nosta kuuma pata pöydälle ja siirrä taikina varovasti siihen. Nosta liinan alta ja kiepauta taikina pataan. Ravistele tarvittaessa hieman pataa, että taikina asettuu tasaisesti pohjalle.

Paista leipää kannen alle 30 minuuttia. Poista kansi ja paista vielä 15-30 minuuttia kunnes leipä on kullanuskea ja kopsahtaa ontosti kuorta kopautettaessa. Jäähdytä metalliritilän päällä.

Majoneesi



- 1 kananmuna
- 2 dl rypsiöljyä
- 1 tl dijon sinappia
- 1/4 tl valkoviinietikkaa tai väkiviinaetikkaa
- 1/2 tl suolaa
- (1 valkosipulinkynsi pieneksi pilkottuna)

Tarvitset sauvasekoittimen sekä kapean ja korkean astian. Esimerkiksi sauvasekoittimen mukana tullut sekoitusastia tai puhdas korkea hillopurkki käy hyvin. Tarkista kuitenkin, että sekoitin sopii astian sisään.

Huolehdi, että majoneesin ainesosat (erityisesti munat ja öljy) ovat samanlämpöisiä. Riko sitten yksi kananmuna astian pohjalle niin, että keltuainen säilyy ehjänä. Valuta munan päälle rypsiöljy, tipauta joukkoon lusikallinen dijoniasinappia ja tilkka viinietikkaa, sekä mausteet.

Aseta sitten sauvasekoitin astian pohjaan niin, että se peittää kokonaisuudessaan keltuaisen. Käynnistä sauvasekoitin ja pidä se käynnissä astian pohjassa, kunnes öljy on sekoittunut munaan. Jos öljy ei meinaa sekoittua, voit auttaa hieman: nosta sauvasekoitinta vähitellen ylöspäin astiassa

niin, että kaikki öljy valuu alas ja sekoittuu majoneesin joukkoon.

Kurkkumajoneesi

- 1 annos majoneesia
- + yksi maustekurkku pieneksipilkottuna
- + ripaus kurkumaa

Paprikamajoneesi (kuin Hesburgerin konsanaan)

- + pala punaista paprikaa silputtuna
- + 1 pussi Heslen grillimaustetta (myös 1 tl tavallista grillimaustetta kelpaa paremman puutteessa)

Pitsataikina



- 500 gr vehnä jauhoja
- 1/4 tl kuivahiivaa
- 2 tl merisuolaa
- 2 tl sokeria
- 3.5 dl vettä

Sekoita jauhot, hiiva ja suola mielellään suuressa kulhossa. Lisää vesi (+40c) ja sekoita käsin taikka lusikan avustamana noin minuutin ajan jonka jälkeen kulho peitetään tiiviisti. Taikinan annetaan nousta huoneenlämmössä noin 8-24h riippuen lämpötilasta. Taikina saa vähintään tuplaantua. Kun taikina on kohonnut voidaan siitä tehdä pizzapalloja joiden annetaan kohota suljetussa astiassa vielä muutama tunti ennen paistamista.

[MuroBBS](#)

Desserts

Desserts

Julian juustokakku

Pohja

- 200 g keksejä
- 75 g voita

Täyte

- 2 prk (à 250 g) maitorahkaa
- 2 rasiaa (à 200 g) maustamatonta tuorejuustoa
- 1 tl sitruunamehua
- 1,5 dl sokeria
- 1 rkl vaniljasokeria
- 5 liivatelehteä
- 100 g valkosuklaata