

Karjalanpiirakka



Składniki

Farsz

1/2 szklanki ryżu

1 szklanka wody

3 szklanki mleka

2 łyżeczki masła + 1/2 szklanki masła + masło

do wysmarowania blachy

2 łyżeczki soli

ew. 1/2 kg marchewki (jeżeli planujemy

ciastka z farszem marchwiowym)

Ciasto

1 szklanka wody

2 łyżki stołowe

roztopionego masła

1 łyżka soli

1,5 szklanki mąki

pszennej

1,5 szklanki mąki

żytniej

Sposób wykonania

Farsz

Jeżeli robimy też ciastka marchewkowe, stawiamy do gotowania 1/2 kg marchwi. Do średniej wielkości garnka wlać wodę i wsypać ryż. Zagotować. Wymieszać z 3 szklankami mleka. Zredukować na małym ogniu. Gotować pod przykryciem 20-25 minut, aż ryż zrobi się zupełnie miękki. Dodać 2 łyżeczki masła i soli do smaku. Następnie rozgnieść łyżką do uzyskania kremowej konsystencji. Dodać więcej mleka, jeżeli jest to niezbędne do uzyskania konsystencji gotowanej owsianki. Wystudzić. Posmarować tłuszczem 3-4 arkusze papieru do pieczenia. Przygotować polewę z 1/2 szklanki mleka. Gotować od czasu do czasu mieszając. Utrzymując temperaturę. Przygotować ciasto.

by Kamil P. Szkoła Podstawowa w Puchałach

Mämmi



SKŁADNIKI

masa:

2 1/2 l wody,

500 g słodku żytniego,

750 g mąki żytniej,

1/2 łyżeczki soli,

50 ml melasy, czyli ciemnego syropu,

1 1/2 łyżki startej skórki pomarańczy

dotatkowo:

50 ml syropu i 100ml wody, i woda z syropem do posmarowania masy przed włożeniem do piekarnika

Przygotować jeden garnek, który można też wstawić do piekarnika.

PRZYGOTOWANIE

1. Na początek odmierzyć 1 litr wody i podgrzać do około 60°C, czyli do momentu, kiedy woda zaczyna musować. Trzeba uważać, żeby jej nie zagotować. Następnie wymieszać 100 g słodku i 150 g mąki żytniej z wodą. Powierzchnię masy posypać odrobiną mąki żytniej. Garnek, bez pokrywki, włożyć do nagrzanego piekarnika na 50 stopni i zostawić na godzinę.

2. Wyciągnąć garnek z piekarnika i wymieszać masę z wierzchnią warstwą mąki. Dodać 500ml wody gazowanej, 100 g słod i 150 g mąki żytniej. Wymieszać, posypać nową warstwą mąki i z zamkniętą pokrywką włożyć z powrotem garnek do piekarnika na kolejną godzinę.
3. Po odmierzonej czasie ponownie zamieszać masę i dodać w tych samych proporcjach wodę, sód, mąkę i nową warstwą mąki na powierzchnię. Kontynuować ten krok, aż cała mąka, sód i woda zostaną zużyte.
4. Gotować mämmi na małym ogniu przez 15 minut, ciągle mieszając, nie pozwolić, by przywarło do dna. Podczas mieszania dodać sól, syrop i skórkę z pomarańczy.
5. Schłodzić.
6. Schłodzoną masę wlać do 2/3 wysokości naczynia. Rozmieszać 50ml syropu i 100ml wody, i nasmarować tym płynem wierzchnią warstwą deseru, aby masa za bardzo nie stwardniała podczas pieczenia. Piec w piekarniku nagrzanego do 130 stopni przez trzy godziny.
7. Gotową mämmi przechowywać w lodówce. Można też zaplanować przygotowywanie na kilka dni przed Wielkanocą. Taka „odstała” mämmi, po kilku dniach od upieczenia, najlepiej smakuje.
8. Przed podaniem polać śmietanką, sosem waniliowym i posypać cukrem.

by Krzysztof K. Szkoła Podstawowa w Puchałach