



## Pellillinen mustikkapiirakkaa

Aineet: Pohja:  
2 1/2 dl maitoa  
1/2 palaa (25 g)  
hiivaa  
1 dl sokeria  
1/2 tl suolaa (1/2 tl hienonnettua kardemummaa)  
1 muna (säästä vähän reunojen voiteluun)  
runsas 8 dl vehnäjauhoja  
75-100 g leivontamargariinia  
Täyte:  
1 l mustikoita  
1- 1 1/2 dl sokeria  
2 rkl perunajauhoja  
Pinnalle:  
munaa  
raesokeria

Valmistus: Murenna hiiva kädenlämpöiseen maitoon ja sekoita kunnes se liukenee. Lisää sokeri ja suola, muna ja vähitellen jauhoja. Sekoita taikinaa ensin ja alusta se sitten lopuksi käsin tai koneella kimmoisaksi palloksi, joka irttaa kulhon reunoista ja käsistä. Lisää alustamisen loppuvaiheessa huoneenlämmössä pehmennyt rasva.

Kohota taikina leivinliinan alla kaksinkertaiseksi. Kumoa taikina leivinpöydälle ja kaaviloi 1/2 cm:n paksuiseksi levyksi. Nosta levy leivinpaperille pellille ja leikkaa sen reunat tasaisiksi. Pyöritä tästä taikinasta sitten ohuet tangot täytteen päälle laitettaviksi.

Sekoita mustikat, sokeri ja perunajauhot keskenään. Levitä seos taikinapohjalle, käännä reunat täytteen päälle ja nosta ohuet taikinatangot ristikoksi päälle.

Kohota piirakkaa vielä hetki, voitele se sitten munalla ja koristele raesokerilla. Kypsennä 200 asteessa uunin alaosassa noin 30 minuuttia.