



Peruspiirakka

- Aineet:
- Pohja:
- 3 dl pikakaurahiutaleita
 - 3 dl vehnä jauhoja
 - 1 tl leivinjauhetta
 - 1 tl suolaa
 - 3/4 dl öljyä
 - 2 munaa
 - 3 dl vettä
- Täyte:
- 1 rs (200 g) tuoreita herkkusieniä
 - 1 dl pakastettuja sipulikuutioita
 - 1 rkl öljyä
 - 150 g saunapalvikinkkua viipaleina
 - 1 (n. 250 g) kesäkurpitsa
 - 1 rs (250 g) kirsikkatomaatteja tai tavallisia tomaatteja
 - 2 tl yrttisekoitusta
 - mustapippurirouhetta
 - 1 tl suolaa
 - 2 tlk (2 dl) kevytkermaa
 - 3 kananmunaa
 - 1 ps (150 g) juustoraastetta

Valmistus: Aloita piirakan valmistus täytteestä. Puhdista ja viipaloi herkkusienet. Ruskista ne sipulikuutioiden kanssa öljytyssä paistinpannussa. Mausta suolalla ja mustapippurirouheella. Suikaloi kinkku, viipaloi kesäkurpitsa noin 5 mm:n paksuisiksi viipaleiksi ja halkaise kirsikkatomaatit tai lohko tavalliset. Sekoita keskenään kerma, kananmunat ja puolet juustoraasteesta.

Sekoita pohjataikinaa varten kulhossa kaurahiutaleet, vehnä jauhot, leivinjauho ja suola. Lisää joukkoon nopeasti sekoittaen öljy, kananmunat ja vesi. Sekoita taikina juuri ja juuri sekaisin - se saattaa olla hyvin löysää. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun reunalliseen uunipannuun ja levitä tasaiseksi.

Levitä taikinan päälle herkkusienisipuliseos, kinkkusuikeleet, kesäkurpitsaviipaleet ja tomaatit. Kaada päälle kermaseos. Ripottele mausteeksi yrttisekoitusta, mustapippuria ja suolaa. Peitä pinta lopulla juustoraasteella.

Paista piirakkaa 225-asteisen uunin alimmalla tasolla 30 minuuttia. Tarjoa se raikkaan salaatin kera, juomana teetä, olutta tai maitoa.