



Kaalipiirakka

Aineet: 1 1/2 - 2 kg kaalia
50 g voita
2 isoa sipulia
3/4 dl siirappia
2 tl suolaa
1 tl mustapippuria
1 rkl meiramia tai oreganoa
2 rkl etikkaa
Kuori:
5 dl maitoa
1 tl suolaa
50 g hiivaa
n. 12 -13 dl hiivaleipäjauhoja
n. 200 g voita
Voiteluun:
1 muna

Valmistus: Valmista ensin täyte. Suikaloi kaali ja hienonna sipuli terävällä veitsellä. Sulata rasva tilavan teflonkattilan pohjalla ja hauduta siinä kaalia ja sipulia 1/2 - 1 tuntia. Mausta kaali suolalla, siirapilla, pippurilla ja meiramilla tai oreganolla. Lisää vielä tilkka etikkaa. Anna täytteen jäähtyä.

Liuota hiiva ja suola kädenlämpöiseen maitoon. Vaivaa suurin osa jauhoista hyvin taikinaan, samoin pehmeä voi. Lisää loput jauhot. Anna taikinan kohota peitettyinä lämpimässä paikassa.

Jaa taikina kahteen osaan ja kaaviloi toinen uunipellin kokoiseksi levyksi. Nosta taikina pellille, leivinpaperin päälle. Nostele kaalitäyte levyllä ja levitä niin, että reunoille jää pari senttiä tyhjää. Kaaviloi toinen puoli taikinasta täytteen kokoiseksi levyksi (hiukan pienempi kuin alalevy). Peitä levyllä täyte ja nosta alalevyn tyhjät reunat ylös. Painele sauma haarukanpiikeillä tiiviiksi. Voitele levy munalla ja pistele päällimmäiseksi tuleva levy haarukalla. Paista piirakka kauniin ruskeaksi 225-asteisen uunin alatasolla 20 - 30 minuuttia. Tarjoa kaalipiirakkaa teen kanssa tai salaatin kera ilta-ateriana.