



Juurespiirakka

Aineet: 1,5 dl Kasvislientä
15 g Hiivaa
0,5 tl Yrttisuolaa
4 dl Vehnäjauhoa
0,5 dl Öljyä
4 kpl Porkkanoita
4 kpl Palsternakkaa
2 kynsi/kynttä Valkosipulia
1 prk Tuorejuustoa maustamattomana
2 rkl Ruohosipulia
Basilikaa
0,5 tl Yrttisuolaa
Munaa

Valmistus: Raasta porkkanat ja palsternakka karkealla terällä. Kaada raasteet kattilaan ja lisää vesi. Keitä miedolla lämmöllä kannen alla n. 10 minuuttia.

Ota keitinliemi talteen ja käytä se taikinanesteeksi. Sekoita raasteeseen puserretut valkosipulinkynnet ja muut täytteen aineet.

Liuota kädenlämpöiseen taikinanesteeseen hiiva. Lisää muut taikina-aineet. Anna kohota.

Ota taikinasta noin kolmannes koristelua varten. Kauli loput levyksi ja vuoraa sillä vuoka (24-26 cm.) Kaada täyte vuokaan. Kauli Koristeeksi jätetty taikina levyksi ja leikkaa taikinapyörällä nauhoiksi. Koristele piirakka. Voitele munalla. Paista 225 asteessa 15-20 minuuttia uunin alaosassa.