



Kaalikulebjaka

Aineet: Hiivataikina:
2 ½ dl vettä
25 g hiivaa
1 tl sokeria
2 tl suolaa
100 g pehmeää voita tai margariinia
500-600 g vehnäjauhoja
Kaalitäyte
1 kaalinpää, n. 1 ½ kg
4 rkl voita tai margariinia
2 sipulia
2 kovaksi keitettyä munaa
½ dl silputtua tilliä
1 rkl silputtua persiljaa
1 tl suolaa
1 tl siirappia
mustapippuria

Valmistus: Tee ensin taikinanjuuri. Sekoita yhteen 1 dl kädenlämpöistä vettä, hiiva murusina, sokeri ja 1 rkl jauhoja.

Anna kohota liinan alla 20 minuuttia.

Lisää loppu vesi ja suola ja alusta taikinaan jauhot ja rasva. Lisää jauhoja vähän kerrallaan, koska taikinan on oltava mahdollisimman pehmeää. Anna taikinan kohota.

Halkaise kaali ja leikkaa pois kantaosa. Silppua kaali hienoksi. Sulata voi padassa ja ruskista siinä silputut sipulit. Lisää kaalihakkelus ja hauduta hiljaisella tulella 30-40 minuuttia kannen alla. Jos kaalista on irronnut nestettä, kiehuta se lopuksi kuiviin ilman kantta lämpöä lisäten.

Kumoa kaali kulhoon, sekoita joukkoon munahakkelus, tilli, persilja, suola, siirappi ja myllystä muutama pyöräytys pippuria.

Kaulitse puolet taikinasta noin 40 x 25 cm:n suorakaiteeksi ja nosta leivinpaperille pellille. Täytä kulebjaka kaalitäytteellä. Jätä parin sentin reuna, muotoile täyte ylöspäin kapenevaksi limpuksi ja painele tiiviiksi.

Voitele reuna munalla.

Kaulitse toinen taikinanpuolikas hiukan suuremmaksi ja nosta kaulimen avulla kansilevyksi täytteen päälle, painele reunat tiukasti yhteen ja leikkaa liika taikina pois. Voitele reunat munalla ja taivuta ylös kaksinkerroin. Painele kiinni veitsen lappeella.

Leikkaa piirakan keskelle pyöreä reikä ja jäljelle jääneestä taikinasta lehti- ja kukkakoristeita. Voitele piirakka munalla, pane koristeet paikoilleen ja voitele nekin. Valuta 1 rkl voisulaa piirakan keskellä olevasta reiästä. Jos mahdollista, pane kulebjaka kylmään 15-30 minuutiksi.

Kypsennä 200° lämmössä suurta kulebjakaa noin 1 tunti ja pientä noin 45 minuuttia. Peitä foliolla paistoajan loppupuolella, jos pinta tummuu liiaksi.

Kaalitäyte on herkullista myös uunipellillä paistetun ja taikinakuorella peitetyn piirakkalevyn täytteenä.

Vinkki! Kaalikulebjakaan käytetään tavallisimmin vehnähiivataikinaa. Voitaikinakuorinen piirakka säilyy

kuitenkin pidempään tuoreen makuisena ja on erityisen herkullista. Voitaikinan ohjeen saat Kalalla ja lihallä

täytetty kulebjakan ohjeesta. Myös pakastettu lehtitaikina käy hyvin.

www.superkokki.com