

Iisalmen 130-vuotisjuhlavuoden leivos:

PITSILASTUINEN MARJAUNELMA



Reseptin tarina

Pitsilastuinen marjaunelma on marjapiirakka-pohjainen leivos, jonka päällä on herkullista kardemummakermaa sekä rapea pitsilastu. Makunsa se saa savolaisille tutuista marjoista: Mansikasta, vadelmasta sekä mustikasta. Luonto ja sen antimet ovat edelleen lähellä iisalmelaisia.

Leivokselleni ilmeen antaa pitsilastu, joka muistuttaa Juhani Ahon mieltymyksestä ohralettuihin. Lastussaan Pikku Liisa Aho kertoo, että hänelle jäi lapsuudestaan ”elinaikainen mieltymys savupirtille tuoksuviin vaatteisiin, ohralettuihin ja palvattuun lihaan”. Samalla lastu liittyy leivoksen Ylä-Savon muurinpohjalettuperinteeseen.

Marjaunelma on suunniteltu onnistumaan kottileipureiltakin. Pohja paistetaan isolla, syvällä uunipellillä.

Jos käytössä on pienempi pelti, kannattaa pohja tehdä 2/3 kokoisena virallisesta reseptistä.

Iisalmelle suunnittelemani leivos maistuu oivallisesti vaikkapa kesäisellä piknikillä. Omat kesävierani veisin nauttimaan leivoshetkestä Iisalmen kauniiseen luontoon, vaikkapa Kaupunginrantaan.

Kannustan kaikkia viettämään mukavia, pieniä juhlahetkiä Iisalmen juhlavuoden kunniaksi maukkaan leivoksen ja hyvien ystävien kera!

Terveisin,

Pihla



#iisalmi130 #byiisalmi



Pitsilastuinen marjaunelma

Pohja paistetaan isolla, syvällä uunipellillä. Jos käytössä on pienempi pelti, kannattaa pohja tehdä 2/3 kokoisena virallisesta reseptistä.

Pohja:

6 kananmunaa
4,5 dl sokeria
3 dl maitoa
200 g voita
9 dl vehnäjauhoja
3 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria
400 g mansikka-mustikka-vadelma-marjasekoitusta (pakaste)

Kuorrute:

4 dl kuohukermaa
400 g vaniljatuorejuustoa
1 rkl sokeria
n. 2 tl rouhittua kardemummaa

Pitsilastu:

1,8 dl vettä
6 rkl rypsiöljyä
3 rkl lettujauhoja
(tai vehnäjauhoja)
riipaus suolaa

Valmistusaika: noin 1 tunti 45 minuuttia
Vaikeusaste: Keskitaso Annosmäärä: noin 30 kpl
Allergiat: laktoositon, pähkinätön, (gluteeniton)

VALMISTUSOHJE

POHJA

- Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen.
- Sekoita vehnäjauho, leivinjauhe sekä vaniljasokeri jauhoseokseksi. Sulata voi.
- Vatkaa kananmunat ja sokeri kevyesti sekaisin. Lisää joukkoon maito sekä sula voi.
- Siivilöi joukkoon jauhoseos ja vatkaa taikina tasaiseksi.
- Kaada leivinpaperilla vuoratulle syvälle uunipellille.
- Pilko pakastemansikat pieneksi ja ripottele muiden marjojen kanssa pohjan päälle.
- Paista uunin keskitasolla noin 30 minuuttia.
- Leikkaa jäähtyneestä piirakkapohjasta noin 30 palaa.

KUORRUTE

- Vaahdota kuohukerma ja lisää joukkoon tuorejuusto. Mausta sokerilla sekä kardemummalla.
- Pursota pyöreällä tyllalla (pursotin) kuorrute leikattujen leivospohjien päälle.

PITSILASTU SEKÄ KORISTELU

- Sekoita yhteen vesi, rypsiöljy, lettujauho sekä riipaus suolaa.
- Paista reilu ruokalusikallinen kerrallaan kuumalla paistinpannulla, kunnes muodostuu rapea pitsi.
- Nosta talouspaperin päälle jäähtymään ja anna ylimääräisen rasvan imeytyä siihen.
- Koristele leivokset asettelemalla pitsilastutut niiden päälle.
- Halkaise pestyt mansikat 4 - 6 osaan ja vadelmat puoliksi.
- Asettele molempia yhdet leivokset päälle.
- Viimeistele sitruunamelissalla ja nauti.

Huom! Pitsilastut kannattaa asetella leivosten päälle juuri ennen tarjoilua, koska ne pehmenevät jääkaapissa.

GLUTEENITON VERSIO:

Gluteenittomassa versiossa korvaa pohjan vehnäjauhot gluteenittomalla jauhoseoksella ja laita sokeria vain 4 dl. Pitsilastuissa korvaa vehnäjauho gluteenittomalla jauhoseoksella.



Kuvaa Pihlan reseptin mukaan leipomasi leivos tai hetki, jolloin nautit sen yhdessä ystäväsi kanssa lisälmen 130-vuotisjuhlavuoden merkeissä!

Postaa kuva Instagramiin **#iisalmi130** **#byiisalmi** ja osallistut By Iisalmi -leipurin tuotepaketin arvontaan.

Resepti myös:

