

Kilpailuohjeet: Kaisa Sillanpää
Reseptit ovat 100 henkilölle

TYRNISILAKKARULLAT

12,5 kg silakkafileitä
375 g tyrnijauhetta
tillisilppua
40 g mustapippuria myllystä
40 g suolaa
Liemi:
2,5 l valkoviinietikkaa
10 l vettä
50 tl sokeria
25 tl kokonaisia pippureita
25 laakerinlehteä

Ripottele silakkafileiden sisäpinnoille reilusti tyrnijauhetta ja tilliä, mausteeksi pippuria ja suolaa. Kääri fileet rulliksi ja lade ne tiiviisti kuumuutta kestäväan astiaan. Kiehauta liemen ainekset. Kaada kuuma liemi fileiden päälle, laita astia keittolevylle ja anna kiehua hiljalleen kypsiksi eli noin 10 minuuttia. Anna jäähtyä. Tarjoa silakkarullat kylminä mallasleivän kanssa. Koristeluun voi käyttää tuoreita tai pakastettuja tyrnimarjoja.



MALLASLEIPÄ

3,3 l kiehuva vettä
1 l kaljamaltaita
6,5 dl ruisjauhoja
6,5 dl kädenlämpöistä vettä
165 g hiivaa
6 tl suolaa
1,5 dl siirappia
6,5 dl kauraleseitä
noin 5 l vehnä jauhoja

Laita astiaan kaljamaltaat, kaada päälle kiehuva vesi, lisää vielä ruisjauhot ja sekoita. Peitä astia ja jätä huoneen lämpöön noin kolmeksi tunniksi. Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen ja lisää taikinaan. Lisää myös suola, siirappi ja kauraleseit. Lisää vehnä jauhot vähitellen. Anna taikinan kohota noin 30 minuuttia. Vaivaa taikinaa ja jaa se kymmeneen osaan. Pyöritä taikinat pitkulaisiksi pötköiksi ja laita ne voideltuihin vuokiin. Anna kohota puoli tuntia liinalla peitettyinä. Paista leipiä ensin 200 asteessa noin 45 minuuttia, alenna lämpöä 150 asteeseen ja anna olla vielä 15 minuuttia uunissa. Annoksesta tulee 10 vuokaleipää. Noin 2 viipaletta/ruokailija.