



1. Leivo ohjeen mukaan vuoka-leipä edellisenä päivänä ja säilytä jääkaapissa yön yli.
2. Valmista voileipäkakun täytteeksi hernehummus ja tomaatti-basilikatäyte ohjeiden mukaisesti.
3. Leikkaa leipä pituussuunnassa neljäksi pitkäksi viipaleeksi. Poista aluksi varovasti pohja ja leivän kuori lopuksi. Leikkaa reunat pois viipaleista.
4. Kokoa leipä kolmen kerroksen voileipäkakuksi siten, että laitat alimpaan ja ylimpään kerrokseen hernehummusta, ja keskimmäiseen kerrokseen tomaattitäytteen.
5. Levitä loppu tomaattitäyte voileipäkakun päälle ja reunoille.
6. Koristele kakku haluamalasi tavalla esim. herneversoilla, kurkulla ja kirsikkatomaateilla.

VEGAANINEN VOILEIPÄKAKKU

Karpalo-pähkinäleipä

- 3 dl tumma gluteeniton jauhoseos
- 2 dl härkäpapujauho
- 1 dl gluteeniton kaurahiutale
- 1 1/3 dl kuivattu karpalo
- 1 dl pekaanipähkinä
- 1 dl cashewpähkinä
- 1/2 dl kuorittu auringonkukansiemen
- 1 dl kurpitsansiemen
- 1 tl suola
- 2 tl ruokasooda
- 1/2 dl siirappi
- 4 2/3 dl kaurafraiche
- 1/2 dl rypsiöljy

1. Voitele leipävuoka huolellisesti kasvismargariinilla tai ruokaöljyllä.
2. Laita uuni kuumenemaan 175 asteeseen.
3. Rouhi pähkinöitä hieman.
4. Mittaa kaikki kuivat aineet kulhoon ja sekoita ne huolellisesti keskenään. Voit käyttää karpaloiden sijasta kuivattuja pihlajanmarjoja tai korvata osan niillä.
5. Sekoita kaurafraiche, ruokaöljy ja siirappi keskenään ja kaada kuivien aineiden joukkoon.
6. Sekoittele taikina varovaisesti tasaiseksi.
7. Nostelee taikina voideltuun leipävuokaan.
8. Paista noin 50-60 minuuttia. Tarkista tikulla leivän kypsyy.
9. Anna kypsän leivän jäähtyä vuoassa noin 20 minuuttia ja kumoa sen jälkeen ritilälle.
10. Anna leivän jäähtyä hyvin ennen leikkaamista.

Hernehummus

- 5 1/2 dl pakaste herne
- 1 rkl tahinitahna
- 1 lime
- 2/3 tl juustokumina
- 1/3 tl chilijauhe
- 1 valkosipulin kynsi hienonnettuna
- 1 1/3 rkl oliiviöljy
- 2/3 tl suola
- 1/3 tl jauhettu mustapippuri

1. Kiehauta ja jähdytä pakasteherneet.
2. Hienonna valkosipuli ja purista lime mehuksi.
3. Laita kaikki ainekset kulhoon ja soseuta sauvasekoittimella. Tarkista maku. Laita jääkaappiin viilentymään ja tekeytymään.

Tomaatti-basilikatäyte

- 1 dl punainen kuivattu linssi
- 200 g aurinkokuivattu tomaatti
- 200 g kirsikkatomaatti
- 150 g vegaaninen majoneesi
- 1 valkosipulin kynsi hienonnettuna
- 1/2 dl tuore basilikanlehti hienonnettuna
- 1 tl suola
- 1 tl mustapippurirouhe
- 1 tl kuivattu timjami
- 150 g kaurafraiche

1. Keitä linssit vedessä kypsiksi noin 20-30 minuutin ajan.
2. Huuhtelee ja valuta linssit lävikössä.
3. Valuta aurinkokuivatut tomaatit lävikössä. Soseuta ne sauvasekoittimella kaurafraichen kanssa.
4. Kuutioi kirsikkatomaatit pieneksi ja valuta ylimääräinen neste.
5. Hienonna basilika ja valkosipuli.
6. Sekoita kaikki ainekset kulhossa keskenään. Lisää kypsät linssit ja sekoita täyte tasaiseksi. Tarkista maku ja anna hetki tekeytyä.



Palkokasvien viljelykeskittymä Kymenlaaksoon



<https://www.eduko.fi/hanke/palko/>
#palkohanke