

Teeleipäreseptit



Haapajärven kaupunki

Porkkana - teeleipä (1. palkinto)

1 ½ dl pikakaurahiutaleita
1 ½ dl hiivaleipäjauhoja
1 dl keitettyjä porkkanoita soseutettuna
½ tl suolaa
1 tl leivinjauhetta
¾ dl rypsiöljyä
1½ dl maitoa

Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää rypsiöljy ja maito.

Sekoita. Taputtele taikina jauhotetuin käsin pellille teeleiväksi.

Pinnalle voit ripotella kaurahiutaleita tai jauhoja. Paista 225 asteessa 15 min.



Elina Myllylahti nappasi teeleipäkisassa ensimmäisen ja kolmannen palkinnon. Reisjärvisen Kari Saarelan leipä sijoittui kisassa maukaaksi kakkoseksi.

Sohvin kevyt teeleipä (2. palkinto)

Leivän voi valmistaa kokonaan veteen, jolloin leipä on laktoositonta / maidotonta. Mausteet antavat leivälle makua, jolloin suolaa tarvitaan hyvin vähän. Leipä sisältää vain pehmeitä eli hyviä rasvoja. Taikinassa on huomioitu tärkeät kuidut hiutaleiden muodossa.

3,5 dl	hiivaleipäjauhoja
0,5 tl	suolaa
1,5 tl	leivinjauhetta
0,5 dl	kaurahiutaleita
1,5 tl	kuivattua ruohosipulia
0,5 tl	paprikajauhetta
1,5 tl	sokeria tai hunajaa
2 dl	rasvatonta maitoa tai vettä
0,25 dl	öljyä

1. Mittaa ja sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa
2. Lisää maito ja öljy, sekä sekoita taikina tasaiseksi. Älä vaivaa taikinaa, ettei taikina sitkisty.
3. Jaa taikina kulhossa kahteen osaan ja nostele taikina leivinpaperin päälle, johon olet laittanut hiivaleipäjauhoja sekä kaurahiutaleita.
4. Taputtele taikina jauho-rouhetta apuna käyttäen, noin puolen sentin vahvuiseksi leiväksi.
5. Leikkaa taikina sopiviin annospaloihin ja pistele leivät.
6. Paista ilman kohotusta uunin alimmalla ritilätasolla 225 asteessa 15 min.
7. Teeleipä maistuu hyvin haudutetun teen, tuorejuuston tai kevytlevitteen kera.

Neljänviljan teeleipä (3. palkinto)

1 ½ dl	pikakaurahiutaleita
½ dl	ruishiutaleita
1 dl	vehnä jauhoja
½ dl	ohrajauhoja
½ tl	suolaa
1 tl	leivinjauhetta
¾ dl	rypsiöljyä
1 ¾ dl	maitoa

Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää rypsiöljy ja maito.
Sekoita. Taputtele taikina jauhotetuilla käsillä pellille teeleiväksi.
Pinnalle voit ripotella kaurahiutaleita tai jauhoja.
Paista 225 asteessa 15 min.

Teeleipä sympatia

(1 leipä, josta noin 8 palaa)

50 g	voita
50 d	hiivaa
2 dl	maitoa tai vettä
100 g	raastettua Olterman –juustoa
1 2/3 dl	vehnä jauhoja
2 ½ dl	karkeita sämpyläjauhoja
1 tl	Haapajärvi teetä
1 dl	hienonnettua persiljaa
noin 200 g	yrttijuustoa
pieni	purjo

1. Voi sulatetaan, lisätään maito tai vesi, jonka joukkoon murennetaan hiiva.
2. Lisätään juustoraaste, persiljasilppu ja jauhot.
3. Puolet pehmeästä taikinasta levitetään irtopohjavuokaan, halkaisija noin 24 cm.
4. Pääalle pehmeä yrttijuusto ja hienonnettu purjo.
5. Loput taikinasta kanneksi ja annetaan kohota noin ½ tuntia.

Paistetaan 200 asteisessa uunin alaosassa noin 30 min.

Kolmenviljan teeleipä

1 ½ dl	pikakaurahiutaleita
1 ½ dl	hiivaleipäjauhoja
½ dl	ohrajauhoja
½ tl	suolaa
1 tl	leivinjauhetta
¾ dl	rypsiöljyä
1 ¾ dl	maitoa

1. Sekoita kuivat aineet keskenään.
2. Lisää rypsiöljy ja maito.
3. Sekoita.
4. Taputtele taikina jauhotetuin käsin pellille teeleiväksi.
5. Pinnalle voit ripotella kaurahiutaleita tai jauhoja.
6. Paista 225 asteessa 15 min.

Teeleivät ystävälle

(4 annosta)

2 dl	hiivaleipäjauhoja
2 dl	vehnäjäuhoja
2 tl	leivinjauhetta
½ tl	suolaa
2½ dl	maitoa (vähälaktoosinen)
2 rkl	ruokaöljyä
	juustoraastetta esim. emmental

1. Mittaa kuivat aineet kulhoon. Sekoita.
2. Lisää maito ja öljy. Sekoita mahdollisimman vähän.
3. Jaa taikina kahteen osaan. Taputtele ohuiksi levyiksi. Pistele haarukalla. Voitele vedellä.
4. Ripottele juustoraaste päälle. Leikkaa pizzaleikkurilla neljään osaan.
5. Paista 225 asteessa 15 minuuttia.
6. Nautitaan Haapajärvi-teen kanssa lämpimänä.

Haapajärven teeleipä

Teeleipien tekoon käytetään haavan oksasta tai kuoresta valmistettua teetä.

2 leipää

1 ltr	haapapuu teetä
2 dl	kaurahiutaleita, pika
2 dl	ohrajauhoja
1-2 dl	vehnäjauhoja
3 tl	leivinjauhetta
1 tl	suolaa

1. Kiehauta litra vettä.
2. Keitä haavan oksia/kuoria n. 10 min.
3. Siivilöi neste/tee isompaan kattilaan.
4. Lisää pika kaurahiutaleet. Keitä 1 min.
5. Nosta kattila liedeltä.
6. Lisää ohrajauhot, vehnäjauhot, leivinjauhe ja suola.
7. Sekoita varovasti!
8. Muotoile leivinpaperille käsin haavan lehti –lehtiruotoineen.
9. Paista 250 asteessa kypsäksi n. 20 min.

HAAPAJÄRVI-KIRJOITUS

Ajatus reseptin laatimiseen lähti liikkeelle Haapajärven kaupungin lanseeraamasta teekaupunki-imagostaan. Haapapuusta valmistetulla teellä onkin hyvin keskeinen rooli näissä teeleivissä.

Haavasta saatujen nuorten juurien ja silmujen keitettä on käytetty kansan keskuudessa lääkkeenä mm. reumaa vastaan jo vuosisatojen ajan, joten se tuo näihin teeleipiin terveellisen sivuvaikutuksen. Tuotteen terveellisyyttä lisää myös se, että se on laktoositon eikä siinä ole käytetty lainkaan kananmunia saatikka lisättyä sokeria.

Tarjoile leipä haavanlehden muotoisella vihreällä alustalla. Levitä alustan alle sininen paperi tai liina kuvastamaan järveä. Paloittele leipä ”lehtiruotojen” mukaisiksi annoksiksi ja nauti yhdessä Haapajärvi-teen, margariinin sekä hyvän seuran kanssa.

Hunajaiset teeleivät

1 dl	Nalle-riisihiutaleita
½ dl	vettä
2½ dl	Semper hienoa jauhoseosta
1 rkl	leivinjauhetta
2 dl	kermaviiliä
2 rkl	hunajaa
½ tl	suolaa

1. Liuota riisihiutaleita muutama minuutti.
2. Lisää jauhoseos, kermaviili, hunaja ja suola.
3. Anna taikinan turvota hetki.
4. Laita leivinpaperi pellille.
5. Laita lusikalla taikinan paperin päälle 9 kokkareta kostetulla lusikalla.
6. Taputtele kokkareet mataliksi.
7. Paista 225 asteessa 10-15 min. (gluteeniton)

Haapajärven teeleipä

Rapea, ohut

4 dl	vehnäjauhoja
2 dl	omena, mustikka, vadelma kaurahiutaleita
¾ tl	suolaa
½ tl	sokeria
3 dl	vettä
2 dl	emmental juustoraastetta

1. Sekoita kuivat aineet ja juustoraaste keskenään.
2. Lisää vesi ja sekoita huolella mutta mahdollisimman vähän.
3. Levitä taikina käsin taputellen tai kaulimella uunipellille mahd. ohueksi.
4. Tee haarukalla reikiä taikinalevyyn ja jaa se torttupyörällä haluamasi kokoisiksi neliöiksi.
5. Paista 225 asteessa 15 min.

Nämä teeleivät ovat maukkaita jäähtyneenäkin.

Teeleipä

1. Laita kulhoon 3 dl vehnä jauhoja, 1 dl vehnänleseitä, 1 tl leivinjauhetta ja
2. 100g margariinia. Nypi ryynimäiseksi.
3. Sekoita muruseokseen 250 g maitorahkaa ja sekoita tasaiseksi taikinaksi, mutta älä vaivaa. Jos taikina liian kovaa lisää vähän nestettä esim. vettä tai maitoa.
4. Levitä taikina leivinpaperille ja taputtele ohueksi leiväksi.
5. Jaa taikinapyörällä sektoreihin.
6. Peitä pinta juustoraasteella (oltermanni, emmental, pitsajuusto).
7. Paista n. 200 asteessa, kunnes pinta on saanut väriä.
8. Parhaimmillaan vastaleivottuna ja vielä vähän lämpimänä.

Omenainen teeleipä

3 dl tummaa gluteenitonta jauhoseosta
1½ dl tattarijauhoja
1 tl suolaa
1 tl leivinjauhetta
2 dl vettä
50 g laktoositonta margariiniä
2 rkl vaniljalla maustettua omenahilloa

1. Kuivat aineet sekoitetaan keskenään.
2. Lisätään vesi.
3. Lisätään hillo.
4. Lopuksi lisätään sulatettu rasva.
5. Paista 225 asteessa.

Annoksesta tulee 2 teeleipää. Samasta taikinasta saa sekä makeaa että suolaista välipalaa, kun toiseen leipään laittaa porkkanaraastetta tai juustoa.

Teeleipä

5 dl maitoa (laktoositon maitojauhe)
6 dl vehnä jauhoja
2 dl sämpyläjauhoja (Myllyn paras sämpyläj. seos)
2 dl kauralesettä (sydänystävä)
1 dl porkkanaraastetta (hienoa)
4 tl leivinjauhetta
½ rkl Pan suolaa
1½ dl keiju juokseva rypsiöljyvalmiste

1. Nostellaan nokareita leivinpaperille.
2. Taputellaan jauhotetuin käsin ohkasiksi leiviksi.
3. Pistellään haarukalla. Jaetaan taikinapyörällä 4 osaan.
4. Paistetaan 225 asteessa n.15 min.

Teeleipä

n. 3 dl kaurapuuroa
100 g margariinia, laita sulamaan lämpimään puuroon
1 dl vehnänleseitä
3 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta, jauhoihin sekoitettuna.

1. Sekoita kaikki aineet, älä vaivaa.
2. Nosta taikina leivinpaperille ja taputtele jauhotetuin käsin ohueksi leiväksi.
3. Jaa leipä taikinapyörällä sektoreiksi ja ripottele pinnalle kaurahiutaleita, taputtele kevyesti että ne tarttuvat leivän pintaan.
4. Paista n. 200 asteessa, kunnes leipä on saanut vähän väriä.

Syö lämpimänä, hyvin haudutetun teen kanssa. Halutessasi voit levittää leivälle esim. appelsiinimarmeladia.

Porkkanainen teehetki

1 dl grahamjauhoja
1 dl ruishiutaleita
2 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
½ tl suolaa
½ rkl siirappia
2 dl vettä
½-1 dl porkkanaraastetta
½ dl rypsiöljyä

1. Sekoita kuivat aineet keskenään.
2. Lisää muut aineet, sekoita mahdollisimman vähän.
3. Taputtele jauhojen avulla pellille 1 iso leipä tai 2 pienempää, jaa taikinapyörällä osiin ja pistele haarukalla.
4. Voiteltu kananmunalla ruishiutaleita päälle.
5. Paista heti 225 asteessa n. 15 min.

Parasta lämpimänä!

x 3 = pellillinen

Teeleivät

1 dl vehnä jauhoja
1 dl kaurahiutaleita
1 tl leivinjauhetta
½ tl suolaa
2 rkl öljyä
1 dl kevytmaitoa
n. 20 g juustoa
n. 1 rkl sinihomejuustoa
jätä osa juustosta teeleivän päälle

1. Pane uuni kuumenemaan 225 asteeseen. Ota leivinpelti ja –paperi.
2. Sekoita kuivat aineet keskenään.
3. Lisää öljy ja maito, johon juustot ovat lisätty ja sekoita.
4. Jaa taikina kahteen osaan leivinpaperille ja taputtele jauhotetuin käsin 2 pyöreää (10-13 cm).
5. Jaa leivät leivinyörillä neljään lohkoon. Pistele ne haarukalla ja paista uunin keskiosassa n. 15 min.

Teeleipä

2 dl grahamjauhoja
2 dl vehnä jauhoja
2 tl leivinjauhetta
1 tl sokeria
½ tl suolaa
2 dl maitoa
2-3 rkl öljyä
n. 20 g juustoa
n. 1 rkl sinihomejuustoa

1. Sekoita kuivat aineet kulhossa.
2. Lisää maito ja öljy, johon juustot ovat sekoitettu.
3. Sekoita nopeasti haarukkatkaimella tasaiseksi, älä vaivaa.
4. Muotoile taikinasta pellille leivinpaperin päälle 2 pyöreää 1 cm:n paksuista leipää.
5. Leikkaa leivän pinta neljään lohkoon.
6. Paista 225 asteessa n. 15 min.

Aurinkoinen teeleipä

5 dl laktoositonta maitoa
25 g hiivaa
2 rkl siirappia
1½ tl suolaa
5 dl hiivaleipäjauhoja
10 dl vehnäjäuhoja
n. 1½ dl porkkanaraastetta

1. Sekoita hiiva käden lämpöiseen maitoon.
2. Lisää siirappi ja jauhot, joihin on lisätty suola.
3. Lopuksi rasva ja porkkanaraaste.
4. Sekoita nopeasti ja leivo heti 3 teeleiväksi.
5. Kohota 15 – 20 min.
6. Paista 250 asteessa n. 7 min.

Nautitaan tuoreena hillon, pähkinävoin tai voin kera.
Todella helppo ja nopea valmistaa.

Anskun teeleipä

3 dl vettä
1½ tl suolaa
0,5 kauralese
0,5 vehnälese
3 tl leivinjauhetta
3 dl hiivaleipävehnäjäuho
5 dl vehnäjäuhoja
2 omenaa
2 rkl siirappia
2 rkl sulatettua margariinia

1. Keitä omenat ja murskaa haarukalla.
2. Yhdistä vesi, suola ja leseet.
3. Anna hetken turvota.
4. Yhdistä jauhot.
5. Lisää taikinaan.
6. Sekoita siirappi ja sula margariini.
7. Paista 225 asteessa n. 15 min. riippuen minkä paksuisia teeleipiä teet.
8. Voitele leivät kananmunalla ja ripottele päälle kauraleseitä.