SIENI-SINIHOMEJUUSTOPIIRAKKA 12 palaa/K/1 tunti 15 minuuttia

Tee rukiiseen rahkavoitaikinan kätköihin, mehevä täyte, jossa maistuvat sienet, timjami ja sinihomejuusto.

|  |  |
| --- | --- |
| POHJA | |
| 2 dl | Ruisjauhoja |
| 2 dl | Vehnäjauhoja |
| 1 tl | Leivinjauhetta |
| 250 g | Voita tai margariinia |
| 1 prk (250 g) | Maitorahkaa |
| TÄYTE | |
| 1 dl | Pitkäjyväistä tai puuroriisiä |
| 4 dl | Vettä |
| 400 g ( noin 1 litra) | Herkkusieniä tai muita käyttövalmiita sieniä |
| 1 | Sipuli |
| 1 rkl | Rypsiöljyä |
| 2 rkl | Tuoretta timjamia hienonnettuna tai 2 tl kuivattua |
| 1 prk (150 g) | Ranskankermaa |
| 1 ps (150 g) | Sinihomejuustomurua |
| ¾ tl | Suolaa |
| ¼ tl | Mustapippuria rouhittuna |
| ½ | Kananmunaa |
| LISÄKSI | |
| ½ | Kananmunaa |
|  | timjaminoksia |
| 1. Sekoita ruis- ja vehnäjauhot sekä leivinjauhe kulhossa. Lisää pehmeä rasva ja nypi seos murumaiseksi. Lisää rahka ja sekoita tasaiseksi. Kääri taikina kelmuun ja laita jääkaappiin ½ tunniksi. 2. Keitä riisi vedessä pakkauksen ohjeen mukaan. Puhdista ja viipaloi sienet. Kuori ja hienonna sipuli. Paista sieniä ja sipulia öljyssä pannulla, kunnes sienistä ei enää irtoa nestettä. Hienonna timjamin lehdet ja ohuet varret. Sekoita riisi, timjami, ranskankerma, juustomuru, suola ja pippuri sieni-sipuliseokseen. Riko kananmunan rakenne pienessä kulhossa ja valuta puolet munasta täytteeseen. Sekoita. 3. Kauli taikina jauhotetulla alustalla 30 x 40 cm:n levyksi. Siisti reunat ja säästä poisleikattu taikina koristeisiin. Nosta levy kaulimen avulla leivinpaperoidulle pellille. Levitä täyte taikinalevyn toiselle puolikkaalle. Taita toinen puoli kanneksi ja painele sormin reunat kiinni. Tee lopusta taikinasta esimerkiksi piparkakkumuotilla koristeita ja asettele ne piirakan päälle. 4. Voitele pinta munalla ja pistele haarukalla reikiä kanteen. Asettele timjaminoksia koristeeksi. Paista 200-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia kauniin ruskeaksi. | |