

Mustikkapiirakka ristikolla

Kokeile leipoa herkullinen mustikkapiirakka, jonka päälle tehdään kaunis ristikko murotaikinasta.

noin 12 palaa



Vaikeustaso 2

up to 40 Min.



Ainekset::

Pohja:

5,33 dl vehnä jauhoja
1,5 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
1,5 dl sokeria
1 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria
1 hyppysellinen suolaa
1 kpl kananmunaa
125 g pehmeää voita tai margariinia

Täyte:

500 g mustikoita
0,5 dl sokeria
0,5 tl kanelia
1 rkl perunajauhoja

- 1** Sekoita vehnä jauho ja leivinjauhe vatkauskulhossa. Lisää muut ainekset ja sekoita sähkövatkaimen taikinakoukuilla taikina nopeasti sekaisin. Aloita sekoittaminen pienellä nopeudella ja sekoita lopuksi korkeimmalla nopeudella. Kääri taikina kelmuun ja laita jääkaappiin 30 minuutiksi. Voitele piirakkavuoka (Ø 28 cm) ja **laita uuni kuumentamaan 180°C asteeseen.**
- 2** Jaa taikina kahteen osaan. Levitä puolet taikinasta piirakkavuolan pohjalle (ei reunoille). Käytä tarvittaessa apunasi hieman vehnä jauhoja. **Paista piirakkapohjaa uunin alatasolla noin 20 minuuttia.** Anna jäähtyä rutilällä.
- 3** Ota jäljelle jääneestä taikinasta 1/3 osa pois ja kauli siitä kaksi rullaa (noin 40 cm kummastakin). Painele rullat piirakkavuolan reunoille. Kauli jäljelle jäänyt taikina ohueksi levyksi jauhotetulla alustalla ja leikkaa siitä noin 1 cm paksuisia suikaleita ristikkoa varten.
- 4** Pese mustikat ja sekoita ne sokerin, kanelin ja perunajauhojen kanssa. Kaada mustikat piirakkavuokaan. Asettele leikatuista taikinasiivuista ristikko piirakan päälle. **Paista uunin alatasolla noin 30 minuuttia.** Anna piirakan jäähtyä rutilällä tai tarjoa lämpimänä. Koristele halutessasi tosusokerilla.