

Halva Wanhan ajan laku -lanseeraus 12.9. 2017

Ohje & kuva : Tiina Rantanen



Wanhan ajan lakuleipä

10 annosta

yli 60 min

1 pakkaus Tuoppi Mallasmestarin saaristolaisleipä -aineksia

2 1/2 dl vettä, appelsiinimehua tai piimää

1 dl (80 g) auringonkukansiemeniä tai siemensekoitusta

100 g Halvan Wanhan ajan Premium -lakuja

1. Lämmitä neste reilusti kädenlämpöiseksi (42 astetta). Sekoita kuivahiiva jauhoseokseen. Lisää joukkoon myös paloitettu laku ja siemenet.

2. Lisää neste jauhoseoksen joukkoon ja sekoita, kunnes taikina on tasaista.

3. Kaada taikina voideltuun leipävuokaan ja anna sen kohota peitettynä lämpimässä, vedottomassa paikassa 1-1 1/2 tuntia.
 4. Paista leipää 175-asteisessa uunissa 50-60 minuuttia.
 5. Kumoa hieman jäähtynyt limppu vuoasta ja anna sen jäähtyä hyvin ennen leikkaamista.
- Leipä säilyy hyvin ja sen voi pakastaa.

Tarjoa lakuleipää sellaisenaan, graavilohen tai juustojen kanssa.



Lakugraavattu lohi

10-12 annosta

1 kg lohifileetä

2 rkl karkeaa merisuolaa

2 rkl sokeria

1 1/2 tl lakritsijuurijauhetta

½ tl rouhittua mustapippuria
(2 rkl maustettua viinaa (esim. Koskenkorva Sata))

Koristeeksi

Wanhan ajan Premium lakuja

1. Nypi lohifileestä mahdolliset ruodot pois.
2. Sekoita keskenään merisuola, sokeri, lakritsijuurijauhe ja mustapippuri. Levitä mausteseos lohifileen pinnalle. Hiero alkoholi kalan pintaan.
3. Kääräise lohifilee folion sisälle. Nosta jääkaappiin ja anna kalan suolaantua 12 tuntia.
4. Pyyhkäise mausteseos lohien pinnalta pois ja leikkaa lohi tarjolle ohuiksi viipaleiksi.
5. Koristele tarjoiluvati lakupaloilla. Tarjoa Wanhan ajan lakuleivän kanssa.