

**SUNNUNTAI®**

on herkkuhetki



**Herkkuhetkien gluteenittomat  
klassikot arkeen ja juhlaan**

## Herkkuhetkien gluteenittomat klassikot

Tervetuloa herkullisten reseptien pariin! Pitelet käsissäsi Sunnuntai Gluteenitonta Leivontaesitettä, joka sisältää suosituimpia leivonnaisklassikoita gluteenittomina versioina. Esitteestä löydät muun muassa maistuvimmat kakut, erilaiset piirakat ja pullat sekä suolaiset herkut niin arkeen kuin juhlaan.

**Aina on hyvä syy leipoa!**

Lisää inspiroivia gluteenittomia reseptejä ja leivontavinkkejä löydät osoitteesta

**[sunnuntai.fi](http://sunnuntai.fi)**

sekä Facebookista ja Instagramista

**[@Sunnuntaileivonta](https://www.instagram.com/sunnuntaileivonta)**.



**Psst!**  
Vadelmabrownien  
reseptin löydät  
Sunnuntai  
Gluteenittoman  
Jauhoseoksen  
pakkauksesta.



## Punajuuri-suklaakakku

8 annosta • yli 60 min • gluteeniton

### Pohja:

2 dl punajuuriraastetta (1-2 punajuurta)  
100 g tummaa suklaata  
3 muna  
1 dl sokeria  
1 dl fariinisokeria  
3 dl Sunnuntai Gluteeniton Jauhoseosta  
½ dl tummaa kaakaopulveria  
2 tl leivinjauhetta  
½ tl suolaa  
1 tl kanelia  
1 dl Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta

Raasta punajuuri karkeaksi raasteeksi ja sulata suklaa mikrossa välillä sekoittaen.

Vatkaa munat ja sokerit kuohkeaksi vaahdoksi.

Yhdistä kuivat aineet keskenään. Sekoita munavaahdon joukkoon vuorotellen Sunnuntai Juokseva sekä kuivat aineet siivilöiden. Kääntele lopuksi joukkoon jäähtynyt suklaa ja raastettu punajuuri.

Kaada taikina voideltuun kakkuvuokaan (halkaisija 20–22 cm) ja paista 175-asteisen uunin keskitasolla noin 50 minuuttia.

### Täyte:

250 g mascarponejuustoa  
100 g tummaa suklaata  
½ dl tomosokeria  
½ dl tummaa kaakaopulveria

Sulata täytteen suklaa ja sekoita kaikki ainekset sähkövatkaimella tasaiseksi. Halkaise jäähtynyt kakku kahteen osaan. Levitä noin puolet täytteestä kakun väliin ja loput pinnalle ja reunoille. Lisää halutessasi tuoreita vadelmia kakun väliin sekä pinnalle.

**Lisäksi:** tuoreita vadelmia



## Marjapiirakka

8-10 annosta • alle 60 min • gluteeniton

### Pohja:

- 150 g ruokajogurttia (esim. bulgarian jogurtti)
- 1 dl Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta
- 1 dl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 1 muna
- 1 dl Provena Gluteeniton Iso Kaurahiutaleita
- 3 ½ dl Sunnuntai Gluteeniton Jauhoseosta
- 1 tl leivinjauhetta

Sekoita jogurtti, Sunnuntai Juokseva, sokerit ja muna keskenään kulhossa. Yhdistä toisessa kulhossa kaurahiutaleet, jauhoseos ja leivinjauhe.

Kaada kuivat aineet jogurttiseokseen ja sekoita taikina tasaiseksi. Voitele piirakkavuoka (halkaisija noin 26 cm) ja kaada taikina vuokaan.

Levitä mustikat tai muut mieleisesi marjat pohjan päälle. Yhdistä kermaviili, muna ja sokeri ja kaada seos piirakan pinnalle. Paista uunin alatasolla 175 asteessa noin 40 minuuttia.

### Täyte:

- 4 dl mustikoita tai muita sesongin marjoja
- 200 g kermaviiliä
- 1 muna
- ½ dl sokeria

## Valkosuklaa-vadelmajuustokakku

16 palaa • yli 60 min • gluteeniton

### Pohja:

- 100 g Sunnuntai Leivontamargariinia
- 1 dl sokeria
- 1 muna
- 2 ½ dl Sunnuntai Gluteeniton Jauhoseosta

### Täyte:

- 100 g valkosuklaata
- 200 g tuorejuustoa
- 250 g maitorahkaa
- 3 munaa
- ½ dl sokeria
- 2 rkl sitruunamehua
- 200 g vadelmia

Voitele irtopohjaisen (halkaisija 24 cm) pyöreän vuoan reunat. Leikkaa leivinpaperista vuoan kokoinen pala ja vuoraa sillä vuoan pohja.

Pohjaa varten vaahdota margariini ja sokeri. Lisää muna hyvin vatkatun. Lisää joukkoon jauhot ja sekoita hyvin. Painele taikina vuoan pohjalle ja reunoille ylös asti. Laita vuoka kylmään täytteen teon ajaksi.

Sulata suklaa mikrossa. Yhdistä tuorejuusto ja maitorahka. Vatkaa joukkoon munat yksitellen.

Vatkaa joukkoon sulatettu valkosuklaa sekä sokeri ja sitruunamehu. Lisää lopuksi joukkoon vadelmat. Kaada täyte pohjan päälle.

Paista kakkua 175 asteessa uunin alatasossa noin 60 minuuttia. Anna kakun jäähtyä vuoassa ja nosta jäähtyneenä jääkaappiin. Kakku on parhaimmillaan seuraavana päivänä.





## Mustikkarahkakaku

12 annosta • yli 60 min • gluteeniton, laktoositon

### Kakkupohja:

4 muna  
1 ½ dl sokeria  
2 dl Sunnuntai Gluteeniton Jauhoseosta  
1 tl leivinjauhetta

### Vuokaan:

Sunnuntai Juokseva  
Rypsiöljyvalmistetta  
gluteenittomia korppujauhoja

### Kostutus:

¾ dl omenamehua tai laktoositonta maitoa

### Täyte:

2 ½ dl laktoositonta vispikermaa  
½ dl sokeria  
250 g laktoositonta maitorahkaa  
2 ½ dl mustikoita (tuore tai pakaste)

### Kuorrutus:

2 ½ dl laktoositonta vispikermaa

Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen. Vatkaa huoneenlämpöiset munat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Vaahto on valmista, kun sen pinnalle jää hetkeksi kuvio vatkaamista vaahtoa valuttaessa.

Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne siivilän läpi vaahtoon. Sekoita taikina tasaiseksi varovasti nostellen.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhottettuun vuokaan (halkaisija n. 20–24 cm) ja paista kakkupohjaa uunin alatasossa noin 30 minuuttia. Voit varmistaa kypsyyden cocktailtikulla: jos tikku jää kuivaksi, kakku on kypsä. Kumoa kakku vasta hieman jäähtyneenä.

Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kolmeen osaan.

Vaahdota kerma ja sokeri vaahdoksi. Yhdistä joukkoon maitorahka kevyesti vatkatun ja kääntele lopuksi joukkoon mustikat.

Kokoa kakku asettamalla kakun pohjaosa tarjoilulautaselle ja kostuta pohja kevyesti. Levitä puolet täytteestä pohjan päälle. Nosta päälle keskimäinen pohjaväli, kostuta ja lisää loput täytteestä. Aseta viimeinen pohja kanneksi.

Vaahdota vispikerma ja levitä tai pursota vaahto kakun reunoille ja pinnalle. Koristele tuoreilla mustikoilla.

## Korvapuustit

15 kpl • yli 60 min • gluteeniton

### Ainekset:

3 dl maitoa  
2 tl psylliumia  
1 tl suolaa  
1 dl sokeria  
1 rkl kardemummaa  
1 muna  
1 ps Sunnuntai Kuivahiivaa  
1 tl leivinjauhetta  
7 dl Sunnuntai Gluteeniton Jauhoseosta  
1 dl Sunnuntai Juokseva  
Rypsiöljyvalmistetta

### Täyte:

75 g Sunnuntai Leivontamargariinia  
huoneenlämpöisenä  
sokeria ja kanelia

### Voiteluun:

1 muna  
raesokeria pinnalle

### Vinkki:

Voit leipoa taikinasta myös muita pullia, esimerkiksi voisilmäpullia, hillopullia tai laskiaispullia

Lämmitä maito 48-asteiseksi (reilusti kädenlämpöiseksi). Lisää joukkoon psyllium ja anna turvota 5 minuutin ajan.

Lisää nesteeseen suola, sokeri, kardemumma ja muna. Sekoita kuivahiiva ja leivinjauhe kolmeen desilitraan jauhoseosta ja lisää seokseen hyvin vaivaten.

Vaivaa joukkoon Sunnuntai Juokseva ja vähitellen loput jauhoseoksesta. Vaivaa taikinaa niin kauan, että se alkaa hieman irrota kulhon reunoista ja tuntuu kimmoisalta.

Kumoa taikina jauhotetulle pöydälle ja kauli suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Levitä pehmeä margariini taikinallevyn pinnalle ja ripottele päälle sokeria ja kanelia.

Kääri levy pitkältä sivulta alkaen tiukaksi rullaksi. Nipistä saumakohta hyvin kiinni ja jätä sauma pöytästä vasten. Leikkaa palat vinottain niin, että leveämpi puoli on noin 4–5 cm ja kapeampi 2 cm. Nosta palat pystyyn kapeampi puoli ylöspäin ja paina molemmilla peukaloilla keskeltä.

Nosta pullat leivinpaperille uunipellin päälle. Anna nousta lämpimässä paikassa liinan alla noin 30 minuuttia. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.

Voitele pullat munalla ja ripottele pinnalle raesokeria. Paista uunin keskitasossa 10–12 minuuttia.





## Sämpylät

16 kpl • yli 60 min • gluteeniton, munaton

### Ainekset:

|       |   |
|-------|---|
| 5 dl  | maitoa                                  |
| 1 ps  | Sunnuntai Kuivahiivaa                   |
| 1 rkl | psylliumia                              |
| 1 rkl | hunajaa                                 |
| 1 tl  | suolaa                                  |
| 1 dl  | Provena Gluteeniton Iso Kaurahiutaleita |
| 3 dl  | Sunnuntai Tumma Gluteeniton Jauhoseosta |
| ½ dl  | öljyä                                   |
| 4 dl  | Sunnuntai Gluteeniton Jauhoseosta       |

### Voiteluun:

vettä ja Provena Gluteeniton Iso Kaurahiutaleita

Lämmitä neste 42-asteiseksi (reilusti kädenlämpöiseksi). Vispaa joukkoon kuivahiiva, psyllium ja hunaja. Anna turvota 5 minuuttia.

Sekoita joukkoon loput ainekset ja viimeisenä jauhoseos muutamassa erässä. Vaivaa tasaiseksi käsin tai sähkövatkaimen taikinakoukuilla.

Ota taikinasta öljytyin käsin sämpylöitä pellille. Peitä leiviniinalla ja anna kohota vähintään 30 minuuttia. Paista uunin keskitasolla 225 asteessa noin 15–20 minuuttia.



## Focaccia

1 leipä • yli 60 min • gluteeniton, maidoton, munaton, vegaaninen

### Ainekset:

|        |   |
|--------|---|
| 2 ½ dl | vettä                                   |
| ½ ps   | Sunnuntai Kuivahiivaa                   |
| 1 tl   | psylliumia                              |
| 1 rkl  | öljyä                                   |
| ½ tl   | suolaa                                  |
| ½ tl   | sokeria                                 |
| 1 dl   | Sunnuntai Tumma Gluteeniton Jauhoseosta |
| 2 dl   | Sunnuntai Gluteeniton Jauhoseosta       |

### Mausteöljy:

|         |  |
|---------|--|
| 1-2     | valkosipulinkynttä                                 |
| 1 ½ rkl | öljyä  |
| 1 tl    | sitruunamehua                                      |
| ½ tl    | rosmariinia (kuivattua tai tuoretta hienonnettuna) |
|         | sormisuolaa  |
|         | kirsikkatomaatteja                                 |
|         | tuoretta rosmariinia                               |

Sekoita kuivahiiva ja psyllium 42-asteisen (reilusti kädenlämpöisen) veden joukkoon. Anna turvota 10 minuuttia.

Lisää öljyä, suola ja sokeri. Lisää jauhot vähitellen. Vaivaa taikinaa 6–8 minuuttia joko sähkövatkaimella tai käsin.

Levitä taikina öljyllä voideltuun uunivuokaan (20x25 cm) ja anna kohota lämpimässä paikassa noin 25 minuuttia. Valmista sillä aikaa mausteöljy. Kuori ja viipaloi valkosipulin kynnet ja sekoita kaikki aineet keskenään.

Painele kohonneeseen leipään kuoppia sormin. Voitele leipä mausteöljyllä ja paina muutama halkaistu kirsikkatomaatti leivän pintaan. Ripottele päälle vielä sormisuolaa ja tuoretta rosmariinia.

Paista 225 asteessa 20 minuuttia. Nauti lämpimänä.



## Pizzapohja

1 pellillinen/2 pyöreää pizzaa • alle 60 min • gluteeniton, munaton

### Pohja:

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| 2 ½ dl | vettä                             |
| 2 tl   | psylliumia                        |
| 1 ps   | Sunnuntai Kuivahiivaa             |
| 1 rkl  | sokeria                           |
| 1 tl   | suolaa                            |
| 4 dl   | Sunnuntai Gluteeniton Jauhoseosta |
| ½ dl   | öljyä                             |

Sekoita 42-asteiseen (reilusti kädenlämpöiseen) veteen psyllium ja kuivahiiva, anna turvota 5 minuuttia. Lisää sokeri ja suola. Sekoita joukkoon jauhoseos ja öljy ja vaivaa tasaiseksi ja kimmoisaksi taikinaksi.

Jaa taikina kahteen osaan ja painele tai kauli leivinpapereiden päälle pyöreiksi pizzoiksi (tai yhdeksi unipellin kokoiseksi). Anna kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin 20 minuuttia.

### Mozzarellapizza ilmakuivatulla kinkulla (2 pyöreää pizzaa):

|            |  |
|------------|--|
| 2 ½ dl     | tomaattikastiketta<br>tuoretta basilikaa |
| 1 pallo    | mozzarellaa                              |
| n. 10      | kirsikkatomaattia                        |
| 6-8 siivua | ilmakuivatua kinkkua                     |

Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen ja nosta unipelti lämpenemään uuniin. Levitä tomaattikastike pizzojen päälle. Revi päälle tuoretta basilikaa sekä mozzarellaa. Halkaise kirsikkatomaatit pizzan päälle.

Paista 225 asteessa 10-12 minuuttia. Nosta ilmakuivatut kinkut kuumien pizzojen päälle ja viimeistele tuoreilla yrteillä.

## Suolainen piirakka

6-8 annosta • yli 60 min • gluteeniton

### Pohja:

|        |  |
|--------|--|
| 100 g  | Sunnuntai Leivontamargariinia              |
| 1 dl   | Sunnuntai Tumma Gluteeniton<br>Jauhoseosta |
| 2 dl   | Sunnuntai Gluteeniton Jauhoseosta          |
| 1 dl   | juustoraastetta                            |
| 1 ½ dl | vettä                                      |

### Täyte sienipiirakkaan:

|       |   |
|-------|---|
| 1 rkl | Sunnuntai Juokseva<br>Rypsiöljyvalmistetta          |
| 200 g | sieniä, esim. kantarelleja tai<br>suppilovahveroita |
| 1     | punasipuli  |
| 30 g  | tuoreita pinaatinlehtiä                             |
| 1 dl  | raastettua parmesaania                              |
| 200 g | ranskankermaa                                       |
| 2     | munaa   |
| 1 rkl | tuoretta timjamia<br>suolaa ja pippuria             |

Sekoita huoneenlämpöinen margariini ja muut piirakkapohjan ainekset.

Voitele vuoka (halkaisija 24 cm) Sunnuntai Juoksevilla ja jauhota jauhoseoksella. Painele taikina voideltuun piirakkavuokaan reunoja myöden. Laita piirakkapohja jääkaappiin odottamaan ja valmista mieleisesi täyte.

Paista sieniä kuivalla pannulla kunnes enin vesi sienistä on haihtunut. Lisää viipaloitu punasipuli ja tillikka Sunnuntai Juoksevaa ja kuullota. Lisää pinaatinlehdet ja paista noin minuutin verran. Anna täytteen jäähtyä hetki.

Sekoita kaikki täytteen ainekset.

Kumoa täyte piirakkapohjan päälle. Paistai 200 asteessa uunin alatasolla noin 35-40 minuuttia.



**SUNNUNTAI®**

on herkkuhetki



Sunnuntai Gluteenittomat Jauhoseokset sopivat mainiosti kaikkeen gluteenittomaan leivontaan. Usein luullaan, että gluteeniton leivonta olisi ankeaa tai vaikeaa, mutta onneksi näin ei ole. Tästä esitteestämme löydät inspiroivia gluteenittomia reseptivinkkejä arkeen ja juhlaan!

Lisää inspiroivia gluteenittomia reseptejä ja leivontavinkkejä löydät osoitteesta **[sunnuntai.fi](http://sunnuntai.fi)** sekä Facebookista ja Instagramista **[@Sunnuntaileivonta](https://www.instagram.com/sunnuntaileivonta)**.

Ravintoraisio Oy • PL 101, 21201 Raisio • [www.raisio.com](http://www.raisio.com)  
Kuluttajapalvelu, puh. 02 443 2022  
Sunnuntai® on Raisio Oy:n omistama tuotemerkki.

