

Karelian pasties (Karjalanpiirakat in Finnish)

Karelian pasties are traditional pasties from North Karelia, Finland. Today they are eaten throughout Finland. According to the traditional recipe the pasties are made from a thin rye crust with a filling of rice. Butter, often mixed with boiled egg (munavoi), is spread over the hot pasties before eating.

Ingredients

Crust/dough

1,5 dl water
1 table spoon canola oil
0,75 tsp salt
2,5 dl rye flour
1,5 dl wheat flour

Filling

2 dl water
2 dl porridge rice
8 dl milk
1 tsp salt

Moistening

1 dl milk
50 g butter

Egg-butter spread (munavoi)

2 eggs
50 g butter
0,25 tsp salt

Procedures

Prepare the filling first.

In a saucepan add the rice to boiling water. Stir, cover, and cook over low heat for 10 minutes, stirring occasionally. Add the milk, cover, and continue cooking about 30 to 40 minutes until the milk is completely absorbed and the rice is soft and creamy. Let the porridge set for 10 minutes. When the porridge is ready, add the salt. Cool the porridge.

Crust

In a medium-sized bowl, combine the water, oil, salt, and rye and wheat flours. Mix with your hands to make a stiff dough. Move the dough to the baking board. Shape the dough into a bar with a diameter of about 3 cm. Cut into approx. 16 portions and shape each into a round. On a lightly floured board, roll out each round into a circle (ca. 15cm diameter). Cover the rounds with cling film not to dry.

Baking the pasties

Spread about 1 tablespoon of filling evenly on each round.

Fold two opposite edges of the pastry over the filling and crimp the edges of the dough toward the center to make an oval-shaped pastry, allowing about 1 cm of the crust to overlay the filling and leaving the center of the filling exposed.

Place on the prepared baking sheet.

Bake the pasties in about 275 to 300 degrees Celsius for about 15 minutes until the rye crust is brown in color.

Finishing

Moisten the pasties with hot mixture of milk and butter.

Lay the pasties on each other and let them sit under a towel and baking paper.

Mix the egg and butter mixture (boil the eggs for 12 minutes) and use it as butter on the pasties.

Karjalanpiirakat

Ainesosat

Kuoritaikina:

1½ dl vettä
1 rkl rypsiöljyä
3/4 tl suolaa
2,5 dl ruisjauhoja
1,5 dl vehnäjäuhoja

Täyte

2 dl vettä
2 dl puuroriisiä
8 dl (laktoositonta) maitoa
1 tl suolaa

Voiteluun

1 dl laktoositonta maitoa
50 g sulatettua voita

Munavoi

2 kananmunaa
50 g voita

Valmistusohjeet

Valmista ensin riisitäyte.

Sekoita kiehuvaan veteen riisi ja keitä 10 minuuttia. Lisää maito ja anna puuron kiehua hiljalleen 30-40 minuuttia välillä pohjaa pitkin sekoittaen. Jätä täyte hautumaan kannen alle 10 minuutiksi. Mausta valmis puuro suolalla ja jäähdytä se.

Taikinan valmistaminen:

Sekoita kylmään veteen öljy, suola ja jauhot puuhaarukalla. Vaivaa taikina sileäksi ja kiinteäksi.

Ripottele pöydälle ruis- ja vehnäjäuhoseosta ja kaada taikina jauhojen päälle. Muotoile taikinasta halkaisijaltaan noin 3 cm:n paksuisia tankoja. Leikkaa tangot noin 1 cm:n mittaisiksi paloiksi ja pyörittele niistä pallo. Litistä pallo ja kauli se ohueksi pyöryläksi piirakkakaulimen avulla (halkaisija noin 15 cm). Lado kuoret päällekkäin ja ripottele ruisjauhoja väliin. Peitä kuoripinot muovipussilla. Täytä kuoret mahdollisimman pian, jotta ne eivät tartu kiinni toisiinsa.

Piirakoiden leipominen

Ota kuoret leivinpöydälle, levitä lusikallinen täytettä kuoren keskelle (1 cm paksuinen kerros täytettä) ja jätä kuoren reunoilta noin 1 cm tyhjää tilaa. Käännä vastakkaiset reunat täytteen päälle ja rypytä piirakat etusormilla. Siirrä piirakat uunipellille leivinpaperin päälle. Paista piirakoita 275-300 asteen lämmössä noin 15 minuuttia.

Viimeistely

Voitele piirakat lämpimällä voi-maitoseoksella. Lado kuumat piirakat kulhoon päällekkäin ja peitä leivinpaperilla ja liinalla. Valmista munavoi: Keitä munia noin 12 minuuttia. Kuori munat ja hienonna haarukalla pieneksi. Sekoita joukkoon voi ja tarjoile piirakoiden päällä.