



## Livonsaaren leipomon luomu-siemennäkkärit Rosmariininäkki, Pippurinäkki ja Tattarinäkki

Livonsaaren leipomon tattarinäkkäriin taival alkoi jo loppuvuodesta 2014, jolloin teimme ensimmäisiä koe-eriä. Tavoitteena oli tehdä gluteeniton ja maukas tuote, ja kokeilimme erilaisia koostumuksia ja gluteenittomia raaka-aineita: härkäpapua, herneitä, hampunsiemeniä, pellavaa, auringonkukansiemeniä, kurpitsansiemeniä... Alusta asti oli kuitenkin selvää, että pohjana olisi kotimainen, gluteeniton luomu-tattari.

Alkuaikojen suurin haaste oli näkkäriin laadun vaihtelu. Tasaisen levyn aikaansaaminen löysästä taikinasta ilman tarkoitukseen suunniteltuja koneita oli vaikeaa, ja paistotulos oli usein kovin epätasainen. Sinnikkään yrityksen ja erehdyksen kautta sopiva ja toimiva koostumus kuitenkin löytyi, ja näkkäriin tuotanto pääsi kunnolla käyntiin.



Keväällä ja kesällä 2016 näkkäriä myytiin Reko-toreilla ja muutamissa Turun saariston lähikaupoissa. Samaisen vuoden syyskuusta alkaen näkkäreitä on toimitettu Turun alueen kauppoihin. Näkkäri tuli Keskon kautta koko maan K-kauppojen saataville syyskuussa 2017.

### Ainekset

Käytämme näkkäriissä ensiluokkaisia ja puhtaita luomu-raaka-aineita. *Tattarijauho ja -rouhe* tulevat Kesken myllyltä Vilppulasta, *pellavansiemenet* Sini-Pellavan tilalta Marttilasta, *kurpitsansiemenet* Itävallasta ja *aurionkukansiemenet* tulevat vaihdellen joko Bulgariasta tai Romaniasta. *Kylmäpuristettu oliiviöljy* on espanjalaista. *Luomu-psylliumkuitua* viljellään Intiassa. Mausteisissa versioissa käytämme lisäksi raikasta, leikattua *rosmariinia* ja rouhittua *mustapippuria*. Koska tuote on tehty samoissa tiloissa muiden leipiemme kanssa, se saattaa sisältää pieniä määriä muita viljoja.

## Valmistus

Näkkärit valmistetaan käsin leipomossamme Turussa. Ainekset sekoitetaan sopivaksi taikinaksi, ja sen jälkeen se kaulitaan ohuiksi 40 x 60 cm levyiksi, leikataan paloiksi ja paistetaan pellillä matalalla lämmöllä kiertoilmauunissa. Paiston jälkeen palojen annetaan jäähtyä ja kuivua ennen pakkaamista. Tuote on pakattu 150 gramman ikkunallisiin ja ilmatiiviisiin paperipusseihin.

## Käyttö ja säilytys

Livonsaaren tattarinäkkärit sopivat naposteltavaksi sellaisenaan, välipalaksi, levitteiden ja juustojen kanssa tai salaattien ja keittojen kera. Oikein säilytettynä tattarinäkkärit säilyvät maukkaina ja rapeina 3-4 kuukautta leivontapäivästä. Jos pussi on pitkään auki tai näkkärit ovat päässeet kostumaan ja nahistumaan, niitä voi pitää hellalla pannulla tai uunissa unipellillä hetken, jolloin rapeus palaa.

## Tiedustelut ja lisätiedot

*Sähköposti:* [toimisto@livonsaarenleipomo.fi](mailto:toimisto@livonsaarenleipomo.fi)

*Puhelin:* 045 161 4080

*Nettisivut:* [livonsaarenleipomo.fi](http://livonsaarenleipomo.fi)

*Facebook:* [facebook.com/livonsaarenleipomo](https://facebook.com/livonsaarenleipomo)

