



Porkkanasämpylät 1

Aineet: 1/2 l vettä tai maitoa
1 pala (50 g) tuorehiivaa
1 rkl sokeria tai siirappia
1 tl suolaa
3-4 porkkanaa hienonnettuna
noin 9 dl sämpyläjauhoja
2 rkl öljyä

Valmistus: Kuori ja hienonna porkkanat monitoimikoneessa. Mureнна hiiva kädenlämpöiseen nesteeseen. Sekoita kunnes se liukenee. Lisää sokeri ja suola sekä porkkana. Alusta taikinaan vähitellen jauhot ja alustamisen loppuvaiheessa rasva. Kohota taikina kaksinkertaiseksi. Jaa taikina kahtia, pyöritä tangoiksi ja jaa kumpikin 12 palaan. Pyöritä palat sämpylöiksi, kohota uudelleen liinan alla leivinpaperilla pellillä, pistele ja kypsennä 250 asteessa noin 10 minuuttia.

Vihje

Jos haluat, voit voidella leivät vedellä, munalla, kermakahvilla tai voisulalla kohoamisen jälkeen. Pinnalle voit ripotella koristeeksi auringonkukan-, unikon- tai seesaminsiemeniä. Leivän mausteet ovat anis, kumina ja fenkoli tai näiden yhdistelmä. Hienonna siemenet ennen taikinaan lisäämistä.