



Mämmi

Aineet: 5 l vettä
1/2 kg hienoja maltaita
1 1/2 kg ruisjauhoja
2 rkl pomeranssinkuorta jauhettuna tai hillottua ja hienonnettua appelsiininkuorta
1/2 tl suolaa
6 tuokkosta (rasioita myydään leipomossa)

Valmistus: 1. Lämmitä vesi poreilevaksi eli noin 60-asteiseksi
2. pane 10 litran astiaan pari litraa poreilevan kuumaa vettä.
3. sekoita veteen puolet maltaista ja viidennes ruisjauhoista hyvin vatkatun.
4. ripottele ruisjauhoja seoksen pinnalle, peitä astia tiiviisti ja jätä imeytymään pari tunniksi
5. Lisää seokseen vähän kuumempaa vettä, loput maltaista ja osa ruisjauhoista.
Vatkaa jälleen hyvin ja ripottele ruisjauhoja pinnalle. Jätä imeytymään.
6. Jatka imeyttämistä useita kertoja ja lisää joka kerralla vähän kuumempaa vettä.
Viimeksi lisätty vesi voi olla kiehuva.
7. Vatkaa imeytynyt seos kylmäksi ja mausta appelsiininkuorihillolla ja suolalla.
8. Huuhdo mämmituokkoset kylmällä vedellä ja täytä puolilleen mämmillä.
9. Ripottele mämmin pinnalle sokeria ja kypsennä uunissa miedossa lämmössä eli 150 asteessa noin 3 tuntia
10. Mämmi on parhaimmillaan 2-3 päivää vanhana. Säilytä tuokkoset viileässä ja tarjoile mämmi sokerin ja kerman tai kermamaidon kera.