



Valkosipuliporkkanapatongit

Aineet: 1/2 l vettä
1 pala (50 g)
tuorehiivaa
1 tl suolaa
noin 10 dl vehnä- tai
hiivaleipäjauhoja
2-3 rkl öljyä
Täyte:
4-5 porkkanaa
3-4 valkosipulinkynttä
1-2 rkl öljyä
1/2 tl yrttisuolaa

Valmistus: Murenna hiiva kädenlämpöiseen veteen. Sekoita kunnes hiiva liukenee. Lisää suola ja vähitellen alustaen jauhot. Lisää alustamisen loppuvaiheessa öljy. Kohota taikina lämpimässä peitettynä kaksinkertaiseksi. Kuori ja hienonna porkkanat ja valkosipulinkynnet. Lisää öljy ja yrttisuola. Jaa taikina kahtia ja kaaviloi ohuiksi, suorakaiteen muotoisiksi levyiksi. Levitä puolet porkkanaseoksesta kummallekin levyille. Kierrä levyt tangoiksi ja leikkaa kuvan tapaan saksilla "palkeenkielille". Kohota leivät peitettyinä pelleillä, pistele ja kypsennä 250 asteessa 10-15 minuuttia. Jos haluat leipiin rapean kuoren, pidä uunissa paistamisen aikana vesiastiaa äläkä peitä leipiä uunista ottamisen jälkeen.

Vihje

Jos et omista monitoimikonetta, voit myös raastaa täytteeseen tulevat porkkanat. Tai jättää ne kokonaan pois ja levittää täytteeksi vain öljyä ja valkosipulia yrttisuolalla maustettuna. Pintaan voit halutessasi myös ripotella juustoraastetta.