



Sämpylät

Aineet: 5 dl vettä
1,5 tl suolaa
2 rkl sokeria
1 pss kuivahiivaa / 50 g hiivaa
12 - 13 dl sämpyläjauhoa, joista osan voi korvata esim. kaurahiutaleilla
1/2 dl öljyä

Valmistus: Sekoita kädenlämpöiseen veteen suola, sokeri ja osa jauhoista, joihin kuivahiiva on sekoitettu. Lisää loput jauhot ja öljy ja alusta taikina tasaiseksi niin, että se irtoaa käsistä ja kulhosta. Kohota. Leivo sämpylöiksi, kohota pellillä.

Paista 225 asteessa 10 - 12 minuuttia.

Vinkki: Voit kohottaa taikinan myös kylmässä. Tee taikina kylmään veteen, leivo ilman kohotuksia sämpylät pellille. Laita yöksi jääkaappiin. Laita uuni aamulla lämpenemään ja nosta sämpylät huoneenlämpöön, jolloin hiiva alkaa toimia. Paista normaalisti.