



Solmusämpylät

Aineet: 5 dl maitoa
2 rkl sokeria
1-2 tl suolaa
1-2 rkl kuminaa tai anista
(1-2 valkosipulin kynttä)
10-12 dl vehnä jauhoja
1 pss leivontahiivaa tai 25 g tuoretta hiivaa
100 g margariinia
voiteluun: munaa
pinnalle: seesamin- tai unikonsiemeniä

Valmistus: 1. Liuota kädenlämpöisen maidon joukkoon sokeri ja suola.
2. Lisää rouhittu kumina tai anis sekä puserretut valkosipulin kynnet.
3. Lisää joukkoon jauhot, joihin leivontahiiva on sekoitettu, sekä margariini.
4. Alusta taikina tasaiseksi ja anna sen kohota.
5. Leivo taikinasta noin 25 cm:n pituisia, sormen paksuisia tankoja. Tee niistä solmuja. Laita solmut leivinpaperin päälle pellille kohoamaan hyvin peitettynä.
6. Voitele solmut munalla ja ripottele pinnalle seesamin- tai unikonsiemeniä.
7. Paista sämpylöitä 225 asteessa 12-15 minuutin ajan.