



Vesirinkelit sienihapankaalitäytteellä

Aineet: (25-30 rinkiä)
0,5 l vettä
25 g hiivaa
1,5 tl suolaa
1 kg jauhoja
Keittämiseen:
2 l vettä, 2 rkl suolaa
Sienisalaatti rinkeleiden täytteeksi
200 g suolasieniä
1 sipuli
riipaus pippuria
1 - 2 dl kermaviiliä tai vaahdotettua kermaa
(ruohosipulia)
Hapankaalitäyte rinkeleille
200 g hapankaalia
100 g lanttua
0,5 rkl ruokaöljyä
2 tl raastettua tuoretta inkivääriä
2 rkl hunajaa
riipaus mustapippuria
suolaa

Valmistus: Murenna hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola.

Sekoita jauhot nesteeseen aluksi puuhaarukalla sekoittaen ja lopuksi kädellä vaivaten. Anna taikinan levätä 15 minuuttia leivinliinan alla.

Vaivaa taikinaa jauhotetulla pöydällä. Jaa taikina 25-30 osaan ja leivo jokaisesta pieniä pyöreitä pullia.

Työnnä pullan keskelle sormella reikä ja muovaa pullasta rinkeli toisen käden sormella auttaen. Ennen kohottamista rinkeleiden tulee olla pikkusormen paksuisia ja läpimitaltaan noin 8 cm.

Anna rinkeleiden kohota leivinpaperin päällä noin 30 minuuttia.

Kiehauta noin 2 l vettä ja mausta se suolalla. Upota rinkeli kerrallaan kuumaan veteen. Vesi ei saa kiehua liian kovaa.

Rinkelin kohotessa pintaan nosta se pois leivinpaperin päälle ja anna kuivua. Paista rinkelit 275 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

Täytä rinkelit bageleiden tapaan sieni- tai hapankaalitäytteellä.

Liota sieniä kylmässä vedessä, kunnes ne ovat sopivan suolaisia. Vaihda vesi tarvittaessa muutaman kerran liotuksen aikana. Hienonna sipuli ja liotetut sienet. Sekoita sienet, sipuli, pippuri ja kermaviili keskenään.

Hienonna joukkoon halutessasi ruohosipulia.

Raasta lanttu karkeaksi raasteeksi. Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota lantturaastetta inkiväärin kanssa noin minuutin ajan. Lisää hapankaali, hunaja, pippuri ja tarvittaessa suola. Kuumenna ja tarjoa rinkeleiden täytteenä.

