

# Porkkanasämpylät





## Kerää työvälineet

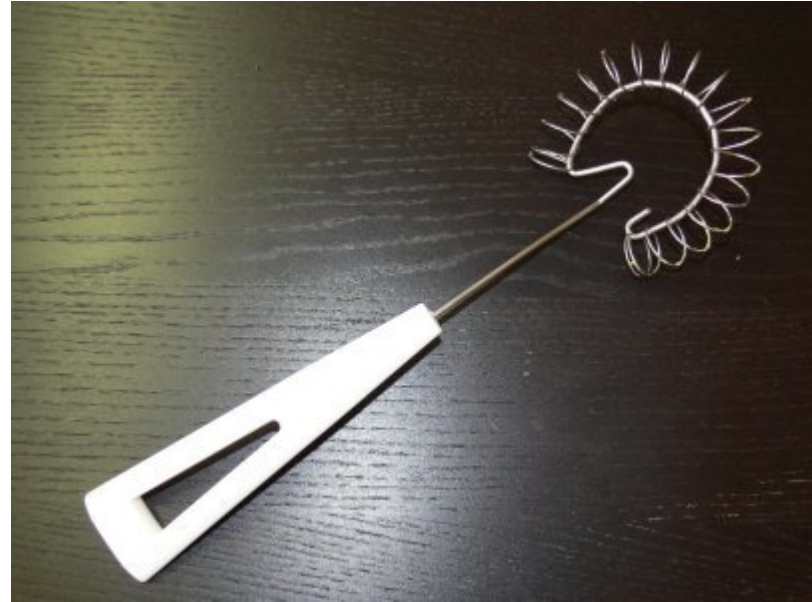
uunipelti ja leivinpaperi



taikinakulho



vispilä



kuorimaveitsi



**Mitat**

desilitra



ruokalusikka





## Kokoa ja mittaa ainekset (20 sämpylää)

5 desilitraa maitoa



50 grammaa hiivaa



4 kuorittua porkkanaa



1/2 desilitraa auringonkukkaöljyä



1/2 desilitraa siirappia



12 desilitraa hiivaleipäjauhoja



1/2 ruokalusikallista suolaa



pala leivinpaperia







## Valmistus:

1. Mittaa 5 desilitraa maitoa kulhoon.



2. Lämmitä maito mikrossa käden lämpöiseksi.



3. Murusta hiiva maidon sekaan  
ja sekoita tasaiseksi seokseksi.



4. Lisää suola kulhoon.



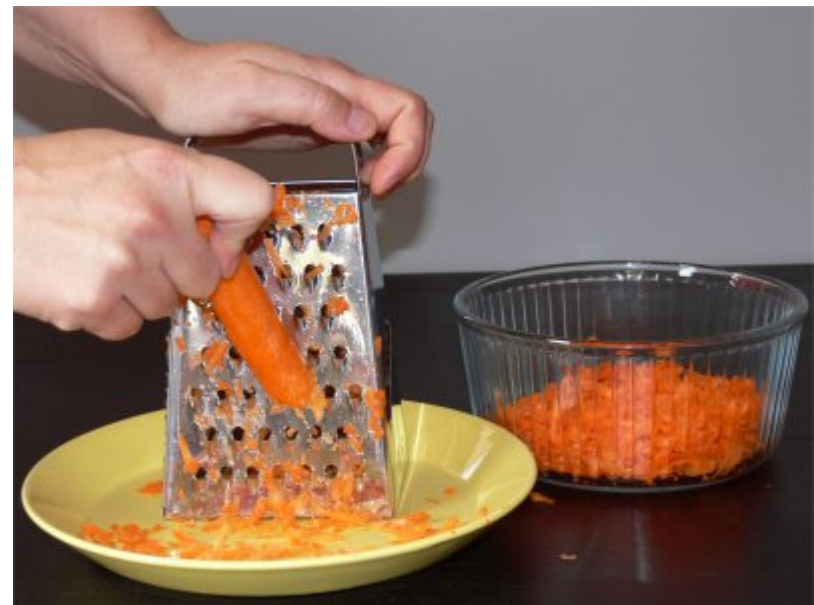
5. Lisää öljyä kulhoon.



6. Lisää siirappi kulhoon.



7. Ota kuoritut porkkanat esiin ja raasta ne.



8. Lisää porkkanaraaste kulhoon.



9. Sekoita hyvin vispilällä.



10. Lisää jauhot vähän kerrallaan  
ja aina kaatojen välissä sekoittaen.

Kun seos muuttuu niin paksuksi, että sekoittaminen ei  
onnistu enää vispilällä, aloita käsin sekoittaminen.



11. Kun olet sekoittanut kaikki jauhot taikinaan, ripottele vielä ripaus taikinan päälle.





12. Peitä taikina liinalla  
ja jätä se kohoamaan 40 minuutiksi.



1. Laita uuni lämpenemään.  
Valitse lämpötilaksi 225 astetta.



2. Valitse jokin leivontataso.  
Esimerkiksi puhdas pöytä käy hyvin.

Ripottele tason päälle jauhoja.



3. Kaada kohonnut taikina tasolle.



4. Ripottele taikinan päälle vielä jauhoja.  
Näin taikina ei tartu niin paljon sormiin.



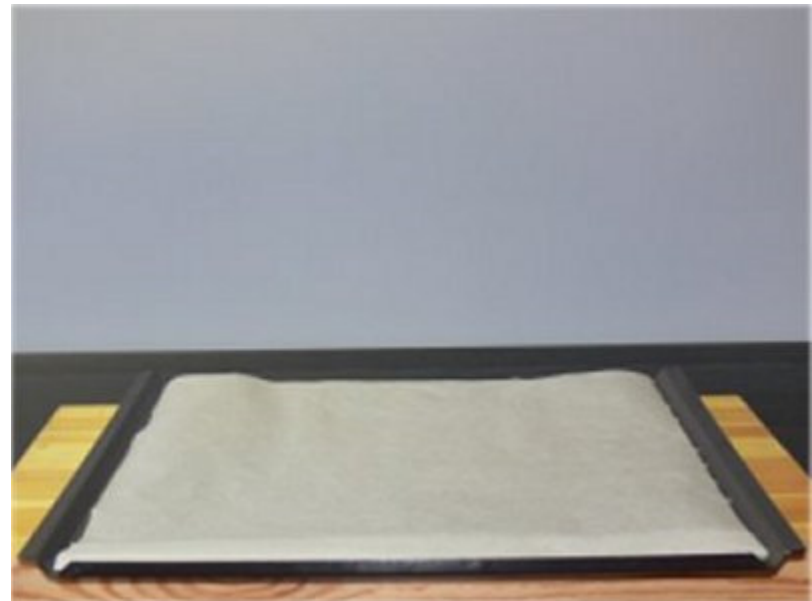
5. Pyörittele ja muotoile taikinasta pitkä pötkylä.



6. Leikkaa pötkylä paloiksi.  
Voit laskea palojen paksuuden, kun jaat pötkön 20 osaan  
ja leikkaat osat erikseen.



7. Ota pelti esiin ja laita leivinpaperin pala sen päälle.



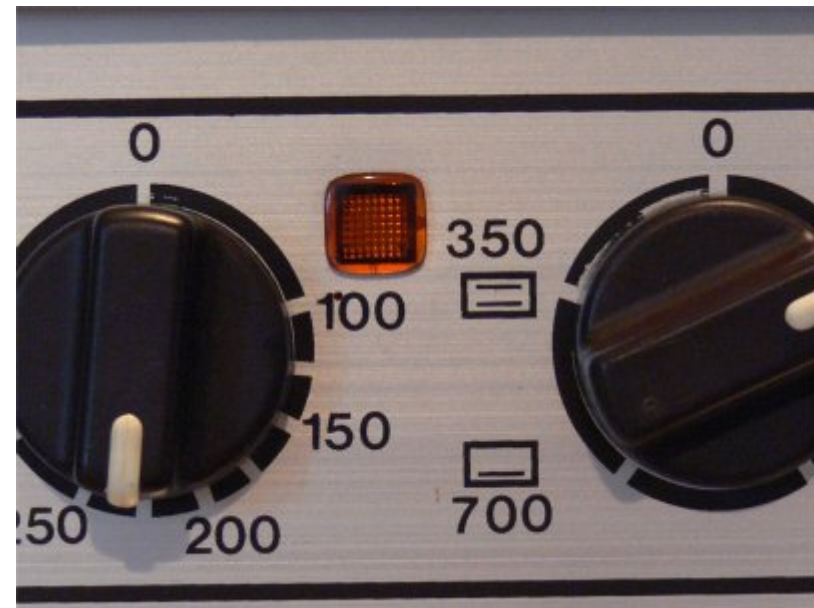
8. Nostele taikinan palat leivinpaperille.

Kaikki palat eivät mahdu yhdelle pellille.  
Silloin täytyy paistaa ensin puolet sämpylöistä  
ja sitten vasta loput.



9. Kun pelti on täynnä taikinan paloja ja

uuni on lämmennyt eli merkkivalo on sammunut,  
laita palat uuniin paistumaan.



10. Paista 10 minuuttia.



11. Ota sämpylät uunista ja nostele ne tarjoiluastiaan.





12. Pelti on nyt tyhjä.  
Laita loput taikinanpalat ensin pellille ja sitten paistumaan.



13. Paista niitäkin 10 minuuttia.



14. Ota loputkin sämpylät uunista.



15. Sammuta uuni.



16. Nostele loputkin sämpylät tarjoiluastiaan.

**Sämpylät ovat valmiit!**



Lähde: [www.papunet.net/materiaalit/](http://www.papunet.net/materiaalit/)