SÄMPYLÄT **TÄYDENNÄ PUUTTUVAT SANAT OIKEASSA MUODOSSA *(sanat kursiivilla alhaalla)***

1 l vettä

1pkt = 50 g hiivaa

1 rkl suolaa

1 rkl sokeria

1 dl öljyä

n. \_\_\_\_\_ kg jauhoja (käytä vehnäjauhoja, sämpyläjauhoja, leseitä, hiutaleita, siemeniä)

1. Lämmitä vesi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Lisää hiiva, suola ja sokeri.

3. Sekoita. Käytä \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ taikinakoukkua.

4. Lisää erilaisia jauhoja ja muita viljatuotteita.

5. Kun olet lisännyt noin puolet viljatuotteista ja taikinaan on muodostunut \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, lisää öljy.

6. Lisää loput jauhoista ja vaivaa taikina \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7. Anna taikinan kohota noin15 minuuttia.

8. Leikkaa taikinasta 60 g paloja.

9. Muotoile sämpylät laita ne pellille (15kpl/pelti)

JOS PAISTAT SÄMPYLÄT HETI

Laita uuni kiertoilmatoiminnolle ja \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ uunin lämpötilaksi 30-35 astetta.

Laita sämpyläpellit uuniin kohoamaan 20 minuutiksi.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ uuni höyrytoiminnolle, lämpötila 100 astetta, ja sämpylät saavat näin kostean pinnan.

Laita uuni kiertoilmatoiminnolle, 170 astetta, ja \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sämpylöitä noin 12 minuuttia.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sämpylät pois uunista ja tarkista kypsyys. Pohja kumisee, kun sämpylä on kypsä.

JOS PAISTAT SÄMPYLÄT SEURAAVANA PÄIVÄNÄ

Laita sämpylöiden päälle leivinliina tai leivinpaperi ja sen päälle iso muovipussi.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sämpylät jääkaappiin. Ne kohoavat siellä hiljalleen ja seuraavana päivänä voit toimia yllä olevan ohjeen mukaan.

***yleiskone 1,6 sitko kädenlämpöinen tasainen***

***valita ottaa paistaa laittaa viedä***