

HELPOT RAPEAKUORISET SÄMPYLÄT

Näitä sämpylöitä ei tarvitse pyöritellä! Pehmeä taikina kohotetaan kunnolla, kumotaan jauhotetulle pöydälle ja leikataan rennosti paloiksi. Näin sämpylöistä tulee sisältä pehmeitä ja ilmavia ja pinnalta ihanan rapeita.



PERUSOHJE

TAIKINA - noin 20-24 kpl

5 dl vettä
1 dl maitoa
25 g tuorehiivaa
2 tl suolaa
2 rkl hunajaa tai siirappia
1/2 dl rypsiöljyä
noin 12-13 dl sämpyläjauhoja
jauhoja leivontaan

TAIKINAN VALMISTUS

1. Sekoita vesi ja maito ja lämmitä seos kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva nesteeseen.
2. Lisää suola ja hunaja tai siirappi.
3. Lisää noin puolet jauhoista ja sekoita taikinaa reippaasti.
4. Lisää loput jauhot vähitellen ja öljy loppuvaiheessa.
5. Jätä taikina pehmeäksi ja hieman tahmeaksi - älä lisää jauhoja liikaa.
6. Peitä kulho ja kohota lämpimässä noin 1-1 1/2 tuntia, kunnes taikina on selvästi kohonnut.

MUOTOILU JA PAISTAMINEN

1. Kuumenna uuni 240 asteeseen.
2. Jauhota leivinpöytä reilusti ja kumoa kohonnut taikina varovasti pöydälle. Älä vaivaa taikinaa enää tässä vaiheessa, jotta ilmakuplat säilyvät.
3. Ripottele pinnalle hieman jauhoja ja taputtele taikina varovasti käsin suunnilleen tasapaksuksi levyksi. Älä kauli.
4. Leikkaa taikina taikinalastalla tai veitsellä ensin suikaleiksi ja sitten noin 20-24 reiluiksi paloiksi.
5. Nosta palat sellaisinaan leivinpaperilla vuoratulle pellille. Sämpylöitä ei tarvitse pyöritellä eikä muotoilla.
6. Paista uunin keskitasolla noin 15-20 minuuttia, kunnes sämpylät ovat kauniin kullanruskeita.
7. Anna jäähtyä rutilällä ilman liinaa, jos haluat rapean kuoren. Pehmeämpää kuorta varten peitä lämpimät sämpylät kevyesti liinalla.

VINKKI

Voit korvata osan sämpyläjauhoista esimerkiksi kaurahiutaleilla tai täysjyväjauhoilla. Sämpylät ovat parhaimmillaan tuoreina ja lämpiminä, mutta ne sopivat myös hyvin pakastettaviksi.