Sämpyläruudut

Aineet:
5 dl maitoa tai vettä
2 rkl sokeria
1-2 tl suolaa
1-2 tl kuminaa
3 dl ruis- tai vehnähiutaleita
n. 9 dl vehnäjauhoja
1 pss leivontahiivaa tai 30 g tuoretta hiivaa
50 g margariinia
voiteluun: vettä
pinnalle: kuminaa

Valmistus:

1. Liuota kädenlämpöisen maidon joukkoon sokeri, suola ja kumina. Lisää hiutaleet.
2. Sekoita jauhojen joukkoon leivontahiiva ja lisää ne taikinaan.
3. Lisää taikinaan viimeisenä pehmeä margariini ja alusta taikina tasaiseksi. Anna sen kohota lämpimässä paikassa hyvin peitettynä.
4. Kaada taikina reunalliselle uunipannulle leivinpaperin päälle. Taputtele taikina jauhotetun käden avulla pellille tasaiseksi levyksi. Anna kohota.
5. Voitele pinta vedellä ja ripottele sille kuminaa. Leikkaa taikinapyörällä levy neliöksi.
6. Paista 225 asteessa 15-20 minuuttia.