



Viipalesämpylät

Aineet: 2 1/2 dl vettä
1 dl kauraleseitä
3 tl leivontahiivaa tai 25 g tuoretta hiivaa
1 rkl siirappia
1/2 tl suolaa
1/2 dl öljyä tai sulatettua margariinia
n. 4 dl vehnäjauhoja

Valmistus: 1. Mittaa kädenlämpöinen vesi kulhoon.
2. Lisää kauraleseet, joiden joukkoon kuivahiiva on sekoitettu. Anna seistä noin 5 minuuttia.
3. Sekoita taikinaan siirappi, suola, öljy ja jauhot. Anna taikinan kohota hyvin peitettynä.
4. Leivo taikinasta ranteenpaksuinen tanko. Käytä apuna reilusti jauhoja.
5. Taputtele tanko kädellä matalaksi ja leikkaa veitsellä 6-8 cm:n levyisiksi paloiksi.
6. Laita sämpylät kohoamaan pellille leivinpaperin päälle hyvin peitettynä.
7. Paista leivonnaiset 225 asteessa 10-15 minuuttia.