



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



SISARUSSÄMPYLÄT



- 1 prk (250 g) maitorahkaa
- 2,5 dl kevytmaitoa
- 50 g hiivaa
- 1/2 rkl suolaa
- 3/4 dl Hunajayhtymän hunajaa
- 2 dl talkkunajauhoja
- 7 dl vehnä jauhoja
- 75 g Oivariinia 60 %

Liuota hiiva ja hunaja kädenlämpöiseen rahka-maitoseokseen. Lisää suola. Sekoita osa vehnä jauhoista löysäksi taikinaksi ja lisää talkkunajauhot joukkoon. Alusta loput jauhot taikinaan ja lisää loppuvaiheessa huoneenlämpöinen rasva. Anna kohota kaksinkertaiseksi leivinliinan alla. Leivo taikinasta kaksi pellin pituista tankoa ja nosta tangot leivinpaperin päälle pellille. Leikkaa tangot saksilla paloiksi siten, että tanko jää kiinni pohjalta. Kohota peitettynä. Ripottele pinnalle talkkunajauhoja ja paista 200 asteessa noin 25 min.



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

