



Samin hunajasämpylät

noin 20 sämpylää

Ainekset:

1,5 dl kädenlämpöistä vettä

2 dl hunajaolutta (Stallhagen)

$\frac{1}{4}$ palaa tuorehiivaa

1 dl SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa (taikinapohjaan)

1 dl rypsiöljyä

3 tl suolaa

5 dl vehnä jauhoja

4 dl talkkunajauhoja tai ruisjauhoja

Viimeistelyyn: 1rkl SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa + 1rkl kuumaa vettä.

Koristeluun: Siemeniä, lastuja tms.

Valmistus:

1. Kuumenna uuni 200 °C asteeseen.
2. Mittaa kädenlämpöinen olut, öljy, hunaja ja vesi kulhoon. Liota hiiva liemeen.
3. Sekoita joukkoon talkkunajauhot ja puolet vehnä jauhoista. Peitä kulho liinalla ja nosta lämpimään paikkaan nousemaan noin puoleksi tunniksi.

4. Kaada taikina jauhotetulle pöydälle ja vaivaa loput jauhot joukkoon. Muotoile taikinasta pieniä pullia ja nosta ne leivinpellille nousemaan.
5. Peitä taikinapallot liinalla ja anna nousta lämpimässä paikassa noin puoli tuntia.
6. Voitele sämpylät voisulalla ja ripottele pinnalle siemeniä tms.
7. Paista sämpylöitä noin 15 minuuttia, voitele hunajavedellä ja tarjoile lämpimänä.