

Sämpylöiden leivontaohje: ripotteet tai jauhotus



Ota taikinat kylmiöstä työstettäviksi.



Nosta sulatettu taikina leikkuulaudalle ja leikkaa leipätaikina puoliksi pitkittäissuunnassa.

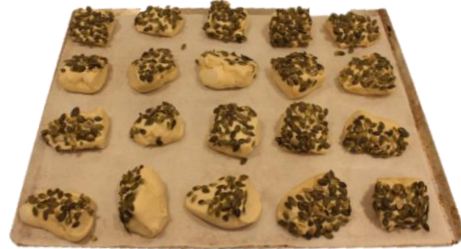


Käännä leikkuupinnat leikkuulautaa vasten ja leikkaa leipätaikina puoliksi.



Leikkaa puolikkaat palaset vielä puoliksi. Lopputuloksena on yhteensä kahdeksan sämpylää.

Sämpylöiden leivontaohje: ripottelu



Nostele sämpylät ripotteeseen leikkuupinta ripotetta vasten.

Nostele sämpylät astiasta leivinpaperoidun pellin päälle, ripotepinta ylöspäin. Laita tasaisin välein 4 sämpylää lyhyelle sivulle ja 5 sämpylää pitkälle sivulle. Kohota sämpylöitä nostatuskaapissa 15-20 minuuttia tai yön yli kylmiössä hyvin peitettynä noin 12 tuntia.

Paista kohotettuja sämpylöitä 180-190 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

Anna sämpylöiden jäähtyä 10-15 minuuttia ennen esillelaittoa.

Sämpylöiden leivontaohje: jauhotus



Nostele sämpylät astiasta leivinpaperoidun pellin päälle, ripotepinta ylöspäin. Laita tasaisin välein 4 sämpylää lyhyelle sivulla ja 5 sämpylää pitkälle sivulle. Kohota sämpylöitä nostatuskaapissa 15-20 minuuttia.



Jauhota sämpylät kohotuksen jälkeen siivilän kanssa vehnäjauhoilla. Paista jauhotettuja sämpylöitä uunissa 180 asteessa 15-20 minuuttia.

Mikäli sämpylöiden kohotus tehdään huoneenlämmössä, voi jauhotuksen tehdä myös ennen nostatusta.

Sämpylöiden leivontaohje: pyöreä taikina



Ota taikinat kylmiöstä työstettäväksi.



Nosta sulatettu taikina leikkuulaudalle ja leikkaa leipätaikina veitsellä puoliksi.



Leikkaa puolikkaat palaset kolmeen tai neljään osaan. Lopputuloksena on kuusi tai kahdeksan sämpylää.



Työstä sämpylät loppuun samoin kuin pitkulaisista taikinoista tehdyt sämpylät.