

# EU:N LUOMUPÄIVÄ 23.9.

## Neljän aineen luomusämpylät – helposti kylmäleivonnalla

30 annosta

- 1,2-1,3 l vettä (+25 asteista)
- 2 kg luomu leipäainesta tai luomu sämpyläjauhoja
- 5-6 tl suolaa
- 25 g tuorehiivaa
- Pinnalle koristeeksi luomuhiutaleita tai -jauhoja

1. Liota tuorehiiva viileään veteen. Lisää muut reseptissä mainitut aineet.
2. Sekoita taikinaa yleiskoneella n. 8 min. hitaalla nopeudella.
3. Voitele korkeareunainen GN-vuoka öljyllä ja taittele taikina suorakaiteen muotoiseksi vuokaan. Peitä kannella ja jätä jääkaappiin nousemaan yön yli.
4. Jauhota leivontapöytä hyvin ja kaada taikina vuoasta pöydälle. Koristele tai jauhota myös taikinan pinta.
5. Paloittele taikina haluamasi kokoisiksi sämpylöiksi, leiviksi tai patongeiksi. Huom! Paloja ei saa pyörittää, vaan nosta ne suoraan pellille. Paista ilman nostatusta.
6. Paista leivonnaiset n. 180–210 asteessa n. 15–20 min.



## LUOMUVINKKI

Luomusämpylöitä tai -leipää ei ole helposti saatavilla ja ne ovat melko kalliita. Halvimmalla luomuleipää saat leipomalla itse. Kylmäleivontamenetelmässä taikina tehdään edellisenä päivänä, nostetaan kylmiöön kohoamaan ja aamulla taikina leikataan sämpylöiksi ja paistetaan. Säästät monta työvaihetta ja asiakkaasi saavat tuoksuvaa, lämmintä luomuleipää tai -sämpylää, vaikka joka päivä!



#OrganicEU #EuOrganicDay

Aineisto on tuotettu maa- ja metsätalousministeriön tuella

