

## OSTOSKORI

Palstalla tehdään löytöjä ruokakaupasta

Kuva Ninna Lindström

# Uunituoretta huomenta!

Sekoita taikina illalla jääkaappiin ja paista aamulla kuohkeiksi porkkanasämpylöiksi.

teksti **SANNA AUTIO** ja **NIINA MÄLKIÄ**

Tätä taikinaa ei tarvitse vaivata. Sekoittaminen riittää.

## Yön yli -porkkanasämpylät

20 kpl | 30 min + 12 t

**300 g Kotimaista-porkkanoita**  
**5 dl vettä**  
**1 ps (11 g) kuivahiivaa**  
**1 tl suolaa**  
**1 rkl sokeria**  
**½ dl Kotimaista-rypsiöljyä**  
**14 dl Kotimaista-vehnä jauhoja**

Pese, kuori ja raasta porkkanat hienoksi (noin 5 dl raastetta). Lämmitä vesi 42-asteiseksi. Sekoita hiiva, suola, sokeri ja öljy veteen. Lisää raaste ja jauhot, sekoita tasaiseksi. Peitä kulho ja pane jääkaappiin noin 12 tunniksi. Jos ehdit, ota taikina huoneenlämpöön tunti ennen paistamista. Muotoile se jauhotetulla pöydällä kahdeksi tangoksi ja leikkaa kumpikin 10 palaan. Pyörittele kevyesti. Paista leivinpaperilla pellillä 225-asteisessä uunissa noin 20 minuuttia.



### KOKKAA KOTIMAISTA

Yhdistä Kotimaista-sarjan mehu-  
kaat porkkanat, vehnä jauhot ja  
miedonmakuinen rypsiöljy hel-  
poiksi aamiaissämpylöiksi.