

Hunajamunkit

Λουκουμάδες

2 dl vettä
2 dl maitoa
11g kuivahiivaa
6½ dl vehnä jauhoja
1 tl suolaa
1 rkl sokeria
1 rkl oliiviöljyä

öljyä friteeraukseen
hunajaa
(kanelia)
(seesaminsiemeniä)
(pähkinärouhetta)



Kuumenna vesi ja maito ainakin 40 asteiseksi. Sekoita joukkoon suola, sokeri ja öljy. Sekoita kuivahiiva jauhoihin. Lisää jauhoja nesteeseen aluksi voimakkaasti vatkatun ja alusta taikinaksi.

Peitä keittiöpyyhkeellä ja anna kohota hyvin

Lämmitä öljy. Kokeile pienellä taikinapallolla öljyn kuumuus. Kostuta ruokalusikka veteen ja ota kostutetulla lusikalla taikinankareita jotka upotat kuumaan öljyyn. Pyöritä lusikalla taikinapalloja öljyssä kunnes ne saavat kauniin ruskean värin.

Valuta taikinapalloja talouspaperin päällä

Kaada munkkien päälle hunajaa Ripottele halutessasi päälle kanelia ja seesaminsiemeniä tai pähkinärouhetta.

Ohje 2 :

5 dl vettä
25 g tuoretta hiivaa
7½ dl vehnä jauhoja
1 tl suolaa

Liota hiiva kädenlämpöiseen veteen ja lisää suola.

Lisää jauhoja nesteeseen aluksi voimakkaasti vatkatun ja alusta taikinaksi.

Anna kohota pyyhkeen alla.

Paista öljyssä ja käsittele kuten ohjeessa 1.