

RIISIPYÖRÖT

Noin 20kpl

Tee ensiksi puuro jäähtymään:

Täytepuuro:

- 2 dl puuroriisiä
- 1½ dl Valio maitojauhe, lakt
- 1 tl suolaa
- 2-3 rkl (30 g) voita

Kuumenna vesi kiehuvaaksi esim. paksupohjaisessa teräskattilassa. Lisää riisit. Anna kiehua ilman kantta, kunnes riisit ovat kypsiä (15 - 20 min) ja vesi on imeytynyt niihin. Sekoita välillä. Lisää tarvittaessa tilkka vettä, jos vesi alkaa kiehua kuiviin, mutta riisit eivät vielä ole kypsiä (riippuu kattilan laakeudesta).

Ripottele maitojauhe kattilaan, sekoita tasaiseksi. Kuumenna kiehuvaaksi. Sekoita samalla puulastalla pohjasta. Nosta pois levyltä ja peitä kattila kannella. Anna hautua vielä kannen alla 10 min. Lisää suola ja voi, sekoita.

Pohjataikina:

0,5 litraa täysmaitoa

Noin 7 dl vehnäjauhoja

3 dl täysjyväohrajaouhoja

1 ps kuivahiivaa

2 tl suolaa

0,5 dl öljyä

Lämmitä maito noin 42 asteiseksi. Yhdistä kuivat aineet ja lisää vähitellen nesteeseen. Vaivaa taikinaa noin 10 minuuttia. Kohota taikina liinan alla kaksinkertaiseksi.

Alusta kohonnutta taikinaa jauhotetulla tasolla. Jos taikina on löysää voi tässä vaiheessa lisätä jauhoja. Tee taikinasta pötkö ja leikkaa noin 20 osaan. Pyöritä taikinapalat pyöreiksi palloiksi. Kohota hetki pellillä liinan alla.

Laita uuni kuumenemaan noin 200 asteeseen. Paina kohonneet taikinapallot keskeltä kuopalle esim. juomalasin/mukin pohjan avulla.

Täytteeksi:

Kylmää riisipuuroa

Annostele painettuihin koloihin puuroa n. 1 rkl, tasoita.

Voiteluun ennen uunia:

Kananmuna

Voitele lopuksi pyöröjen reunat kananmunalla.

Paista pyöröt uunin keskitasolla noin 15 minuuttia. Tarkkaile kypsymistä.

Unista tultua voiteluun:

Noin 100 g voita sulatettuna

Voitele hieman jäähtyneet pyöröt voisulalla.



