



MUNKKIEN ainesosat

- vehnäjauhoja – The Chef ei koskaan mittaa vaan määrä on silloin hyvä, kun taikina irtoaa käsistä ja kulhon reunoista
- 1,7 l punaista maitoa
- 250 gr sulatettua voita
- 3 tl suolaa
- 2 palaa tuorehiivaa
- 3 dl sokeria
- 1 rkl kardemummaa
- 1 kananmuna (voi jättää myös pois)
- Lisäksi paistamiseen esim. Sunnuntai-munkkirasvaa

Valmistusohje:

1. Sekoita hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää munat, sokeri, mausteet ja osa jauhoista. Sekoita taikina tasaiseksi. Alusta vähitellen loput jauhot taikinaan, kunnes taikina irtoaa kulhon reunoista. Lisää viimeisenä sulatettu voi.
2. Anna taikinan kohota liinan alla vedottomassa paikassa kaksinkertaiseksi n. 30 min.
3. Leivo taikinasta pikkupullia. Siirrä pullat uunipellille, jossa on leivinpaperi. Kohota pullat hyvin liinan alla n. 15 min.
4. Tee munkin keskelle reikä etusormella.
5. Kuumenna rasva valurautapadassa. Rasvan oikean lämpötilan voit tarkistaa pienellä taikinanokareella ja jos rupeaa heti "porisemaan", on rasva sopivan lämmintä.
6. Paista muutama munkki kerrallaan. Käännä paiston puolivälissä. Nosta kypsät munkit reikäkauhalla talouspaperin päälle.
7. Pyöritä munkit lämpiminä sokerissa lautasella.

Kokkailuterveisin,

Markku Gratschew – The Chef



PATAMIES®

www.patamies.fi – lisäinfoa netistä
www.facebook.com/patamiestuotteet - seuraa meitä Facebookissa
www.instagram.com/patamiestuotteet - seuraa meitä Instagramissa
www.holvi.com/shop/patamies - osta padat netistä
info@patamies.fi – ota yhteyttä

040-7178866