**Sämpyläruudut**

AINEKSET:

* 5 dl vettä
* 3 dl Elovena Kaurahiutaleita
* 1 ps Sunnuntai Kuivahiivaa
* 1 rkl sokeria
* 1 tl suolaa
* ½ dl Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta
* 6 dl Sunnuntai Erikoisvehnäjauhoja
* VOITELUUN munaa
* PINNALLE Elovena Kaurahiutaleita

TEE NÄIN

Sekoita 42-asteiseen (reilusti kädenlämpöiseen) veteen kaurahiutaleet, joiden joukkoon kuivahiiva on sekoitettu. Lisää sokeri, suola, Sunnuntai Juokseva sekä jauhot. Sekoita taikina tasaiseksi.

Kaada taikina uunipellille leivinpaperin päälle. Ripottele pinnalle vähän jauhoja ja taputtele taikina tasaiseksi levyksi (noin 30 x 35 cm). Anna kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin 40 minuuttia.

Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.

Voitele pinta munalla ja ripottele pinnalle kaurahiutaleita. Leikkaa levy taikinapyörällä neliöiksi.

Paista uunin keskitasolla 15-20 minuuttia.

Jätä kananmunalla voitelu pois, niin saat sämpyläruuduista vegaanisia. Voit voidella pinnan kananmunan sijaan esim. kauramaidolla, tai jättää voitelun kokonaan pois.