

KODUSAI Juustu-singi määrdega

Esitluseks vajaminevad toiduained ja tooted

Toiduained	Tooted
25 g pärmi	Maximillian 4,5
0,5 kg nisujahu	Suur spaatel
1/2 tl soola, 2spl suhkrut, 3spl õli	Silikoonist küpsetusalus
1/2 tassi piima, 1/2 tassi vett	Herb chopper
200g sinki, 100g juustu	TW nuga
Tilli	lõikelaud
150g toorjuustu	Võinuga
	Samba 1,3 L
Maksumus: 7€	

SAIATAIGEN:



Vedeldad pärmi suhkruga ja soolaga 4,5 L maximilianis , lisad õli, segad läbi



suure spaatliga , peale valad kokku kallatud piima ja kuuma vee, segad kuni on sool ja suhkur sulanud. Segad sisse jahu, kuni taigna kausist lahti lööb. Kaas peale. Seni kuni kaane lahti lööb. (umbes 20 minutit toasoojas) Jagad taigna pooleks ja



paned ahjuplaadile tw plaadialusele kahes osas ja 120 kraadisesse ahju kerkima kuni 30 minutit. Küpsetad 220 kraadises ahjus 15 minutit.

Ahjust tulnud sai jahutad ja lõikad viiludeks kohe



SINGI JUUSTU saiakate.



Singiotsad paned chopperisse ja teed peeneks. Juustutükid kas siis riivid



juusturiivis

või samuti chopperis. Tilli peenestad chopperis.



Panad 1,3L samba kaussi kokku siis ja segad spaatliga ühtlaseks. Määrid ahjust tulnud soojale saiale.

Head isu!

