



MITMEVILJAKUKLID VESKI MATI MITMEVILJA JAHUSEGUST

Retsept: Veski Mati

Valmistamine

Sega pärm ja jahusegu. Seejärel lisa vesi ja sega hoolikalt. Sõtku tainast seni, kuni see lööb kausi servade küljest lahti. Kui soovid saia pikemalt säilitada, lisa tainasse 1 spl õli. Lase tainal soojas kohas kinnikaetud kausis umbes 30 min kerkida. Vormi vastavalt soovile kas kuklid või saiad. Siledama kooriku saamiseks veereta kukleid või saiu enne küpsetusplaadile asetamist nisujahus. Lase saiadel soojas kohas rästi või kilega kaetult umbes 30 min kerkida. Enne küpsema panemist sälguta saiad terava noaga. Küpseta kerkinud saiu või kukleid 200-220°C juures umbes 20-30 min. Krõbedama kooriku saamiseks pihusta küpsemise alguses kuklite pinnale veidi vett. Saia valmistamine küpsetusmasinaga: 2,5 dl vett, 7 dl mitmevilja jahusegu, 1 teelusikas Veski Mati kuivpärm. Vala vesi masinasse, seejärel lisa jahu ja lõpuks kuivpärm. Vali menüüst sobiv programm.

750 g (½ pakki) Veski Mati
mitmevilja jahusegu

4,5 dl käesooja vett

1 pakk Veski Mati kuivpärm