



MAGUSAD SAIAKESED

Retsept:

Valmistamine

4-5 inimest Ettevalmistusaeg 30 min Küpsetusaeg 15 min Vala 200-210 ml sooja vee hulka 25 g sulatatud võid, margariini või 3-4 lusikatäit õli, lisa pool ette nähtud jahusegust (200 g) ja pärm ning sega korralikult läbi. Lisa ülejäänud jahu (jätta paar peotäit jahu hilisemaks taina sõtkumiseks) ja sõtku tainas hoolega läbi, kuni see enam käte külge ei kleepu. Jätta tainas 10-15 minutiks seisma. Täidiseks võib kasutada keedist, kohupiima, õunu, liha, seeni, kapsast või muid erinevaid täidiseid. Aseta saiad rasvainega määratud plaadile, kata kinni, et pealispind ei kuivaks ja lase 1-2 tundi soojas kohas kerkida kuni saiade maht on kaks korda suurem. Kerkimisaega saab lühendada poole võrra, kui panna saiad 25 °C küpsetusahju. Küpseta 15-20 minutit temperatuuril 210-220 °C, kuni pind muutub kuldpruuniks. Krõbedama kooriku saamiseks piserda saiakesi enne ahju panekut ja pärast ahjust võtmist veega. *Sellest küpsetussegust on võimalik vormida ka ümmargust, piklikku või küpsetusvormi sobivat toodet. Segu sobib elektri ja gaasiahjudes ning leivaküpsetusmasinates küpsetamiseks.

www.veskimati.ee

Pakk (400 g) Veski Mati Universaalset küpsetussegu

200-210 ml sooja vett

25 g sulatatud võid

margariini või 3-4 lusikatäit õli

Täidiseks võib kasutada keedist, kohupiima, õunu, liha, seeni, kapsast või muid erinevaid täidiseid.