MUNKIT ILMAN UPPOPAISTOA

* Airfryerissa on kätevää paistaa kerralla pieni määrä munkkirinkilöitä.
* Todella hyvä kohotuspaikka niin taikinalle (matalassa laakeassa vuoassa) kuin itse munkeille on hetken lämmitetty airfryer – 150 °C noin 1 min.
* Rinkilöiden uppopaistoa ei tarvita, vaan kastaminen/sively öljyyn riittää. Munkit paistetaan molemmin puolin ja sokeroidaan lopuksi, kuten uppopaistamisessakin tehtäisiin.

*10–12 kpl*

MUNKKITAIKINA

2 dl maitoa tai kaurajuomaa

20 g tuorehiivaa (vajaa ½ pkt tai 2 tl kuivahiivaa)

1 pieni kananmuna

½ tl (mineraali)suolaa

½ dl sokeria

1 tl vaniljasokeria tai kardemummaa

n. 5½ dl puolikarkeita vehnäjauhoja

50 g voita tai margariinia

PINNALLE

 rypsiöljyä, sokeria

Liuota hiiva kädenlämpöiseksi lämmitettyyn maitoon. Jos käytät kuivahiivaa, maidon tulee olla +42 °C. Sekoita joukkoon kananmuna, suola, sokeri ja vaniljasokeri tai kardemumma. Lisää jauhot vähitellen, jotta ilmaa sitoutuu taikinaan. Alusta taikina vaivaten ja lisää pehmeä rasva alustamisen loppupuolella. Siirrä taikina kohoamaan lämpimään, vedottomaan paikkaan, esimerkiksi matalaan kulhoon airfryeriin, jota on kuumennettu 1 min 150 °C eli pöhötin vain lämmennyt.

Kun taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi, nosta se jauhotetulle pöydälle. Pyörittele taikinasta tanko. Jaa se 10–12 osaan ja pyöritä paloista pikkupullia. Kohota pullat kaksinkertaisiksi. Kohota eka erä (5 kpl) airfryerissa, jota on kuumennettu 1 min 150 °C eli uuni on lämmennyt. Kohota toiset 5 pullaa pöydällä muovin/liinan alla.

Kun pullat ovat kohonneet, vedä kori/pelti pullineen hetkesi ulos ja esilämmitä airfryer 180 °C tyhjänä 2 min.

Kaada yhdelle pienelle syvälle lautaselle vähän öljyä tai toiselle pienelle lautaselle vähän sokeria.

Ota pulla kerrallaan käteen ja tee siihen reikä etusormien avulla. Voit pyörittää pullaa sormen ympäri, jolloin syntyy reikä rinkilään. Kasta rinkilä nopeasti öljyyn molemmin puolin ja nosta airfryerin ritiläkoriin/-pellille. Tee samoin kolmelle muulle pullalle. Paista eka neljän munkkirinkilän erä 185 °C:ssa 4–5 min/puoli, yhteensä 8–10 min. Jos munkeilla ei ole tarpeeksi väriä, lisää 1 min paistoaikaa ja säädä kuuma 200 °C lämpö.

Nosta munkit lautaselle, jossa on sokeria ja pyöritä munkit heti kuumina sokerissa kahden haarukan avulla. Öljyä, paista ja sokeroi loput munkit 2–3 erässä.

*RESEPTI kotitalousopettaja Arja Elina Laine,* [*www.ruokaviestinta.fi*](http://www.ruokaviestinta.fi) *AIRFRYER kotikokin keittiössä -kirja (Readme 2024)*