


Lucia-pullat

Lucian päivää vietetään 13. joulukuuta. Perinteisesti Lucian päivänä on tarjottu sahramalla maustettuja, rusinoilla koristeltuja pullia.

35 - 45 kappaletta

 Vaikeustaso 2

 up to 80 Min.



Ainekset::

Hiivataikina:

100 g pehmeää voita
5 dl maitoa
0,25 - 0,5 tl sahramia
14 g kuivahiivaa (tai 50 g tuorehiivaa)
1 kpl kananmunaa
250 g maitorahkaa
2,5 dl sokeria
2 tl kardemummaa
0,5 tl suolaa
noin 15 dl vehnäjauhoja
0,13 ps Dr. Oetker Korintteja koristeluun
1 kpl kananmunaa pullien voiteluun

- 1** Sulata voi kattilassa, lisää maito ja sahrami. Lämmitä kädenlämpöiseksi. Kaada hiiva leivontakulhoon ja kaada lämmin neste päälle. Jos käytät kuivahiivaa, sekoita hiiva pieneenmäärään jauhoja ja sekoita nesteeseen. Lisää kananmunat, sokeri, suola, kardemumma ja maitorahka. Sekoita.
- 2** Lisää neljännes jauhoista ja vatkaa taikinaa voimakkaasti, jotta siihen muodostuu kuplia. Jatka jauhojen lisäämistä vaihteittain ja vaivaa taikinaa aina välissä joko käsin tai koneella. Jatka vaivaamista kunnes kaikki jauhot on lisätty ja taikina on sitkoista ja kulhon reunoista irtoilevaa. Anna taikinan kohota liinalla peitettynä vähintään 40 minuuttia.
- 3** Alusta taikina jauhotulla alustalla. Jaa taikina kahtia ja molemmat puolet 15-20 yhtä suureen palaan. Leivo paloista noin 20 cm pitkiä pötköjä, jotka muotoillaan s-muotoon väljästi leivinpaperille.
- 4** Turvota korintit muutamassa ruokalusikallisessa vettä, niin ne pysyvät paistettaessa mehevinä.



- 5 Anna pullien kohota liinan alla noin 30 minuuttia. Lämmitä uuni 225 asteiseksi. Voitele pullat kananmunalla ja koristele turvonneilla korinteilla. Paista 7-8 minuuttia, kunnes pullat saavat kauniin värin. Anna jäähtyä liinan alla.

