

# Makeat pretzel-pullat

Leivo pullataikina vaihteeksi rinkeleiden muotoon. Neon-koristerakeet viimeistelevät pirteän ulkonäön.

about 40 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Ainekset::

### Hiivataikina:

5 dl maitoa  
2 dl sokeria  
1 kpl kananmunaa  
1,5 tl suolaa  
14 g kuivahiivaa  
about 15 dl vehnä jauhoja (n. 1,1 kg)  
200 g pehmeää voita

### Voitelu ja koristelu:

1 kpl kananmunan valkuaisista  
Dr. Oetker Neon -koristerakeita

- 1 Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Lisää joukkoon sokeri, muna ja suola. Sekoita kuivahiiva pieneen määrään vehnä jauhoja ja lisää jauhot taikinaan. Alusta pullataikina kimmoisaksi lisäämällä vähitellen vehnä jauhoja. Lisää alustamisen loppuvaiheessa pehmeä rasva. Vaivaa pullataikinaa, kunnes se irtoaa taikinakulhon reunoista.
- 2 Kohota pullataikinaa lämpimässä paikassa lähes kaksinkertaiseksi.

Leivo taikina tangoiksi. Rullaa palat pitkiksi, keskeltä paksuiksi ja päistä ohuiksi tangoiksi. Taivuta tangot rinkeleiksi niin, että taikinan päät tulevat ristiin rinkelin päälle. Nosta pretzelit pellille ja kohota liinalla peitettynä noin 20 minuuttia. Voitele valkuaisella ja ripottele päälle koristerakeita tai raesokeria. **Paista 220°C asteessa 15 minuuttia.**