





Omena-rahkapitko

Mehevä aamupalapitko mantelilastuilla.

12 palaa    Vaikeustaso 1  up to 40 Min.



Ainekset::

Omena-rahkapitko:

1 kpl omenaa
4,5 dl vehnä jauhoja
3 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta
0,5 dl hunajaa
suolaa hyppysellinen
125 g maitorahkaa
1 dl rypsiöljyä
0,5 dl maitoa
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria

Lisäksi:

2 rkl maitoa
2 rkl Dr. Oetker Mantelilastuja

- 1** Pese omena, leikkaa neljään osaan, poista siemenet ja raasta raasteeksi. Laita leivinpaperi uunipellin päälle. Kuumenna uuni 180°C:seen (kiertoilma 160°C).
- 2** Sekoita leivinjauhe ja vehnä jauhot. Lisää kaikki muut aineet paitsi omenaraaste. Sekoita taikinakoukuilla ensin sähkövatkaimen pienellä nopeudella ja sitten korkeimmalla nopeudella tasaiseksi seokseksi. Älä vaivaa taikinaa liikaa. Lisää viimeiseksi omenaraaste.



Jaa taikina kolmeen yhtä suureen osaan ja pyörittele paloista noin 40 cm pitkät rullat jauhotetulla pöydällä. Paina pätkien yläpää yhteen. Aloita viemällä oikean puoleinen pätkä (1) keskelle keskimmäisen pätkän (2) päälle. Ota sitten vasemman puoleinen pätkä (3) ja aseta keskelle 1. pätkän päälle ja ota sitten taas vasemman puoleinen pätkä (2) ja nosta keskelle. Toista letin loppuun saakka. Paina palmikon loppupää yhteen.



Dr. Oetker Suomi Oy

- 3 Voitele pitko maidolla ja ripottele mantelit päälle. Paista uunin alatasolla noin 30 minuuttia.
- 4 Jäähdytä leipä leivinpaperin päällä ritilällä.

