

Pullat

Pullien perusresepti, josta leivota monta pellillistä ihania pikkupullia, korvapuusteja tai muutaman pitkon.

about 40 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 100 Min.



Ainekset::

Pullataikina:

- 5 dl maitoa
- 2 ps kuivahiivaa
- 1 kpl kananmunaa
- 1 tl suolaa
- 1,5 dl sokeria
- 3 tl kardemumma
- 150 g pehmeää voita
- about 14 dl vehnä jauhoja

- 1 Lämmitä maito kädenlämpöiseksi. Lisää sokeri, suola, kardemumma. Lisää pieni määrä jauhoja ja kuivahiiva. Vatkaa taikinaan ilmaa.
- 2 Lisää kananmuna ja muutama desilitra lisää jauhoja ja jatka vatkaamista. Lisää jauhoja pienissä erissä ja sekoita aina hyvin lisäysten välillä. Lisää pehmeä rasva pienissä erissä, kun taikina on jo melko paksua. Vaivaa taikinaa lopuksi vielä hyvin, ripottele pinnalle jauhoja ja anna kohota lämpimässä paikassa liinalla peitettynä.
- 3 Kaada kohonnut taikina jauhotetulle leivinalustalle ja painele siitä isoimmat ilmakuplat. Jaa taikina kahteen osaan ja leivo taikina haluamasi laisiksi pulliksi. Anna kohota liinan alla noin 20-30 minuuttia ennen paistamista. Voitele kananmunalla ja koristele halutessasi raesokerilla tai koristerakeilla. Paista väljästi aseteltuina leivinpaperin päällä 225 asteisessä uunissa noin 10 minuuttia, kunnes ovat saaneet kauniin värin.