

# Sahramikranssi

Kaunis sahamilla värjätty kranssi.

1 - 2 kappaletta



Vaikeustaso 2



up to 120 Min.



## Ainekset::

### Pullataikina:

25 g hiivaa  
100 g voita  
2,5 dl maitoa  
1 kpl kananmunaa  
1 dl sokeria  
suolaa (riipaus)  
0,5 g sahamia (1 pussi)  
about 8 dl vehnä jauhoja

### Täyte 1:

200 g Dr. Oetker Mantelimassaa  
raastettuna  
50 g pehmeää voita

### Täyte 2:

100 g pistaasipähkinöitä  
hienonnettuna  
1 dl sokeria  
50 g pehmeää voita

- 1** Sulata voi kattilassa. Lisää maito ja sahami ja lämmitä seos 37 asteiseksi. Murena hiiva kulhoon ja kaada lämmin neste päälle. Sekoita kunnes hiiva on liuennut. Lisää kananmuna, sokeri, suola ja suurin osa jauhoista. Vaivaa taikina käsin tai yleiskoneella. Anna kohota noin 40 minuuttia.
- 2** Valitse haluamasi täyte ja sekoita sen ainekset yhteen. Laita taikina jauhotetulle alustalle ja kauli siitä suorakulmainen levy. Levitä täyte levyllä ja taittele se kolminkertaiseksi. Muodosta tasainen kranssi. Leikkaa vuorotellen viiltoja keskelle, oikealle ja vasemmalle.
- 3** Anna kranssin nousta liinan alla noin 30 minuuttia. Voitele kananmunalla ja koristele raesokerilla ja mantelilastuilla. Paista uunin alatasolla 200 asteessa noin 20 minuuttia. Anna jäähtyä ritilällä liinan alla.