

Värikkäät hyrräpullat

Leivo vaihteeksi värikkäitä pullia. Hauskat kierrepullat piristävät pääsiäisenä, vappuna tai lastenjuhlassa.

noin 15 - 18 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 70 Min.



Ainekset::

Värikäs pullataikina:

- 2,5 dl kevytmaitoa
- 7 g kuivahiivaa
- 1 tl suolaa
- 0,5 dl sokeria
- 3 rkl Dr. Oetker Luomu Vaniljasokeria
- 600 g vehnä jauhoja
- 100 g pehmeää voita
- 1 tl Dr. Oetker Sinistä geeliväriä
- 1 tl Dr. Oetker Vihreää geeliväriä
- 1 tl Dr. Oetker Punaista geeliväriä
- 1 tl Dr. Oetker Keltaista elintarvikeväriä

Appelsiinitäyte:

- 1 dl sokeria
- 100 g voita
- 1 kpl appelsiinia (kuori raastettuna)

Värikäs pullataikina:

Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja liota siihen hiiva. Lisää suola, sokeri ja vaniljasokeri. Lisää kolmannes jauhoista ja vatkaa taikinaan ilmaa. Lisää jauhoja pienissä erissä voimakkaasti vaivaten. Lisää pehmeä voi pieninä kuutioina loppuvaiheessa yhdessä loppujen jauhojen kanssa. Jaa taikina neljään osaan ja lisää kuhunkin oma värinsä. Vaivaa taikina tasaisen väriseksi. Anna taikinoiden kohota lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi.

Appelsiinitäyte:

Valmista täyte taikinan kohotessa. Sekoita sokeri, pehmeä voi ja appelsiininkuoriraaste tasaiseksi, notkeaksi massaksi.

Valmistus:

Kauli taikinat 35x20 cm -kokoisiksi levyiksi. Nosta levyt päällekkäin levittäen aina väliin 1/3 täytteestä. Leikkaa levystä 2 cm levyisiä, 20 cm pitkiä nauhoja. Kierrä nauhat spiraaleiksi ja nosta väljästi uuni pelleille. Anna kohota 15-30 minuuttia. Paista 185 asteisen uunin keskitasolla 12-15 minuuttia. Anna jäähtyä.