



Joulupulla

Aineet: 1/2 l maitoa
1 1/2 palaa hiivaa
(75g)
1 muna tai 1
keltuainen
1 tl suolaa
2 dl sokeria
1 rkl hienonnettua
kardemummaa
1/2 tl hienonnettua
sahramia (0,5g)
noin 1 kg
vehnäjauhoja
250 g pehmeää
leivontamargariinia
Koristeluun:
punaisia ja vihreitä
kirsikoita
rusinoita
raesokeria
Voiteluun:
munaa

Valmistus: Murenna hiiva haaleaan maitoon. Sekoita kunnes se liukenee. Lisää munat ja mausteet sekä vähitellen sekoittaen jauhoja. Alusta taikina hyvin ja lisää alustamisen loppuvaiheessa rasva. Jatka alustamista kunnes taikina on niin kimmoisaa, että se irttaa käsistä ja kulhon reunoista. Kohota taikina kaksinkertaiseksi leivinliinan alla. Kaada taikina pöydälle ja jaa paloiksi. Leivo paloista letittämällä kransseja tai kiertämällä joulupullia. Kohota leivonnaiset pelleillä leivinpaperilla uudelleen, koristele ja voitele. Ripottele pintaan vielä raesokeria. Kypsennä isot leivonnaiset uunin alaosassa 200 asteessa ja pienet keskellä 250 asteessa.