



Suomalainen peruspulla

Aineet: 1/2 l maitoa
1 pala (50 g) tuorehiivaa
1 muna
2 tl hienonnettua kardemummaa
2 dl sokeria
1 1/2 tl suolaa
noin 16 dl vehnä jauhoja
150 g leivontamargariinia
voiteluun:
1 muna
pinnalle:
raesokeria tai mantelirouhetta

Valmistus: Murena hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Sekoita kunnes hiiva liukenee. Lisää muna ja mausteet ja vähitellen sekoittaen jauhoja. Alusta taikina kulhon reunoista irtoavaksi ja lisää alustamisen loppuvaiheessa huoneenlämmössä pehmennyt rasva.

Kohota taikina leiviniinalla peitettynä kulhossa kaksinkertaiseksi, kaada leivinpöydälle, vaivaa ja leivo pitkoiksi tai tikkupulliksi. Kohota leivonnaiset uudelleen hyvin peitettynä, voitele, koristele ja kypsennä.

Pikkupullat kypsyvät 250 asteessa noin 12 minuuttia ja pitkot 200 asteessa uunin alaosassa 20-30 minuuttia.

Vihje:

Pakastettavat pikkupullat kannattaa koristella mantelirouheella, sillä se ei sula pakastimessa. Pitkon voit letittää neljällä säikeellä kiertäen tai kuten tavallisen palmikon. Säikeestä paloiteltuja ja solmulle kierrettyjä pikkupullia kutsutaan sisaruspulliksi, kun ne asetetaan vieri viereen. Samalla tavalla voit solmia myös sämpylöitä.