



Vasillipitta

Aineet: n. 8 dl vehnä jauhoja
2 pkt kuivahiivaa
1 dl maitoa (tai vettä)
4 munaa
1 tl suolaa
1 dl sokeria
sitruunanmehua
3/4 dl sulatettua voita
1 muna voiteluun
seesaminsiemeniä

Valmistus: Sulata hiiva lämpöiseen maitoon. Lisää n. 3 dl jauhoista ja alusta taikina tasaiseksi. Peitä ja laita lämpöiseen paikkaan n. tunniksi.

Vatkaa munat, sokeri, suola ja sitruunanmehu vesihautteessa. Sekoita seos taikinaan. Lisää loppu jauho ja sulatettu voi vähitellen, kunnes taikina on tasaista ja joustavaa. Peitä pyyhkeellä ja anna kohota lämpöisessä paikassa kaksinkertaiseksi (n. 2 tuntia).

Vaivaa taikina ja pane se voideltuun vuokaan (halkaisija n. 30 cm). Peitä jälleen ja anna kohota lähes kaksinkertaiseksi.

Voitele kevyesti vatkatulla munalla ja ripottele päälle seesaminsiemenet. (Voit koristella myös mantelin puolikkailla.) Paista 180-asteisessa uunissa.

Kun leipä on jäähtynyt, tee viilto sen pohjaan ja laita pesty kolikko siihen (voit myös kääriä kolikon folioon).

Vasillipitta tehdään uudenvuodenaattona ja tarjotaan keskiyöllä. Kolikon löytäjälle on luonnollisesti tiedossa erittäin onnekas uusi vuosi!