



Sahramipulla

Aineet: 5 dl maitoa
50 g hiivaa
2 tl suolaa
2 dl sokeria
2 munaa
1 rkl hienonnettua kardemummaa
1 tl muskottia
1 tl hienonnettua saframia
200 g voita tai margariinia
runsas 1 kg vehnäjauhoja
2 1/2 dl rusinoita
Voiteluun:
muna

Valmistus: Liuota hiiva, suola ja sokeri kädenlämpöiseen maitoon. Lisää munat ja mausteet. Alusta jauhot ja pehmeä rasva taikinaan, kunnes taikina irtoaa hyvin käsistä ja kulhon reunoista. Lisää tarvittaessa jauhoja, mutta älä tee taikinasta liian kovaa. Lisää rusinat alustamisen loppuvaiheessa. Kohota taikina kaksinkertaiseksi. Leivo taikina pulliksi. Kohota pullat, voitele ja paista uunissa 250 asteessa noin 10 minuuttia.