



Tapunainen

Aineet: 1 l vettä tai maitoa
50 g hiivaa
1 rkl suolaa
½ kg ruisjauhoja
½ kg vehnäjäuhoja
nokare margariinia
perunamuusia

Valmistus: Hiiva liotetaan vesitilkkaseen ja sekoitetaan haaleaan taikinaneesteeseen. Lisätään jauhot ja suola, alustetaan taikina. Alustamista jatketaan, kunnes taikina käy notkeaksi ja alkaa naksua. Jauhoja ripotellaan pinnalle ja taikina asetetaan nousemaan lämpimään paikkaan.

Valmistetaan perunamuusi, johon lisätään yksi kananmuna ja tilkka kermaa ja voita.

Kun taikina on noussut kooltaan kaksinkertaiseksi, se vanutetaan leivinpöydällä ja jaetaan pieniin osiin, joista pyöritellään palloja. Pienet pallot painellaan levyiksi, joiden päälle painetaan juomalasin pohjalla kuoppa, ja siihen lisätään perunamuusia.

Paista uunissa 225 asteessa noin 15 minuuttia tai kunnes tapunaiset ovat kullanruskeita.