



Pääsiäisen Kulitshi-pulla

Aineet: 1 kg vehnäjauhoja
50 g hiivaa
2-3 dl kulutusmaitoa
10 kananmunan keltuaista
1-2 kananmunaa voiteluun
250 g sokeria
200 g suolatonta voita
100 g rusinoita
25 g konjakkia
25 g sukaatteja
3 tl raastettua sitruunankuorta tai 1 tl hienonnettua kardemummaa
1 tl saframiuutetta
3-4 tl vaniljasokeria
1 g suolaa

Valmistus: Valmistetaan taikinajuuri: 1 desilitraan kiehuva maitoa lisätään 100 g vehnäjauhoja sekoittaen nopeasti puukauhalla, kunnes muodostuu elastinen massa.

Hiiva liuotetaan 1 desilitraan lämpimähkää maitoa, minkä jälkeen hiivaliuos sekoitetaan 100 g vehnäjauhoja ja jätetään 10 minuutiksi seisomaan.

Kohdassa 1 ja 2 valmistetut seokset yhdistetään, peitetään liinalla ja jätetään nousemaan vähintään 1 tunniksi.

Kananmunan keltuaiset, sokeri ja suola hierotaan tasaiseksi massaksi ja vatkataan valkoiseksi.

Puolet muna-sokerivaahdosta sekoitetaan kohonneseen hiiva-jauhoseokseen, lisätään siihen vielä 250 g jauhoja, sekoitetaan hyvin ja laitetaan nousemaan vielä tunniksi. Tunnin kuluttua taikinaan lisätään loput muna-sokerivaahdosta sekä 500 g jauhoja. Taikinaa alustetaan kunnes se irtaää käsistä.

Valmiiseen taikinaan lisätään pieninä annoksina lämmin voisula, sekoitetaan, lisätään mausteet ja konjakki, minkä jälkeen taikina laitetaan jälleen nousemaan.

Taikinan noustua se painellaan alkuperäiseen kokoonsa, siihen lisätään 2/3 osaa rusinoista ja sukaateista, jotka sitä ennen kieritellään jauhossa. Taikina laitetaan jälleen nousemaan.

Taikinan noustua se jaetaan kahteen yhtä suureen osaan ja laitetaan kahteen pyöreään vuokaan siten, että taikina täyttää enintään puolet vuosta. Taikinan pinnalle ripotellaan loput rusinat ja sukaatit. Kun taikina on noussut 2/3 osaan vuoaan tilavuudesta, se voidellaan kananmunalla ja paistetaan miedossa uuninlämmössä 45 minuuttia.