

# PULLAT

(32 kpl)

SYDÄNMERKKI-  
RUOKAOHJE

## Tarvitset

5 desilitraa rasvatonta maitoa  
50 grammaa hiivaa  
1 ½ desilitraa sokeria  
1 ½ teelusikallista suolaa  
8 grammaa jauhettua kardemummaa  
1 ½ desilitraa pullomargariinia  
13–15 desilitraa vehnä jauhoja

## Voiteluun ja koristeluun

1 muna  
½ desilitraa raesokeria



## Raaka-aineet



rasvaton maito

hiiva

sokeri

suola

kardemumma

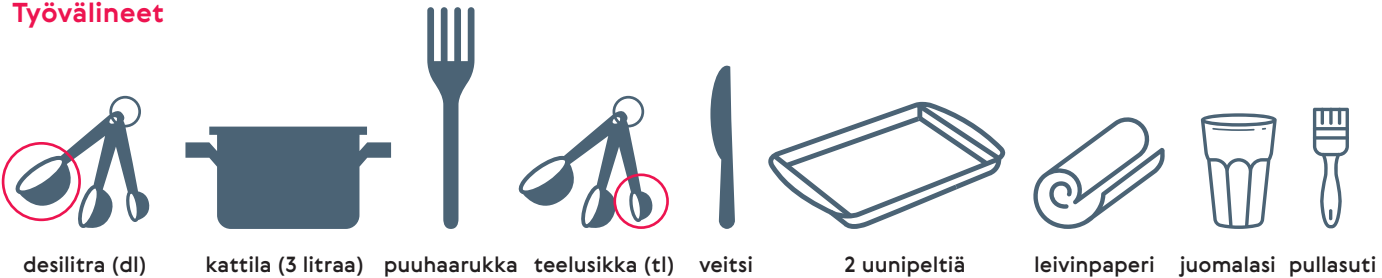
pullomargariini

vehnä jauho

muna

raesokeri

## Työvälineet



desilitra (dl)

kattila (3 litraa)

puuhaarukka

teelusikka (tl)

veitsi

2 uunipeltiä

leivinpaperi

juomalasi

pullasuti

## Tee pullat näin

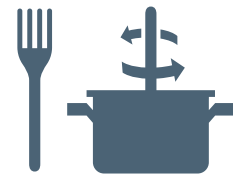
- 1 Mittaa **5 desilitraa rasvatonta maitoa** kattilaan.



- 2 Lämmitä maito liedellä kädenlämpöiseksi, **37 astetta**. Lämpötila on sopiva, kun maito ei tunnu käsin kosketettaessa kuumalta tai kylmältä. Ota kattila pois liedeltä.



- 3 Murena kattilaan **50 grammaa hiivaa**. Sekoita puuhaarukalla.



- 4 Mittaa kattilaan **1 ½ desilitraa sokeria**.



- 5 Mittaa kattilaan **1 ½ teelusikallista suolaa**.



- 6 Mittaa kattilaan **8 grammaa kardemummaa**.

8g



- 7 Mittaa kattilaan **1 ½ desilitraa pullomargariinia**.



- 8 Mittaa kattilaan **5 desilitraa vehnä jauhoja**. Sekoita puuhaarukalla.



9 Mittaa kattilaan **8 desilitraa vehnäjauhoja**. Sekoita käsin niin että saat kiinteän ja pehmeän taikinan. Jos taikina on löysää, lisää **jauhoja 1–2 desilitraa**.



10 Peitä kattila pyyhkeellä ja anna kohota huoneenlämmössä **45 minuuttia**.



11 Kumoa taikina pöydälle, jossa on vähän **jauhoja**.



12 Leivo taikinasta 2 tankoa ja leikkaa molemmat veitsellä 16 osaan. Käytä tarvittaessa apuna jauhoja. Pyörittele palat pulliksi.



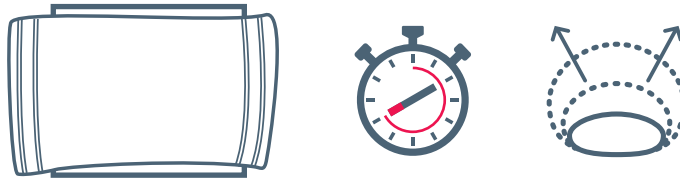
13 Pyörittele pullat 40 sentin nauhaksi. Kierrittele säikeitä toistensa ympäri ja yhdistä päät.



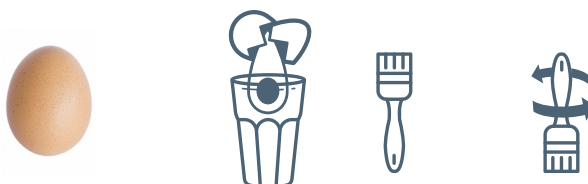
14 Nosta pullat pellille leivinpaperin päälle.



15 Peitä pullat pyyhkeellä ja anna kohota **40 minuuttia**.



16 Riko **kananmuna** juomalasiin. Sekoita pullasudilla tasaiseksi.



17 Voitele pullat **kananmunalla**.

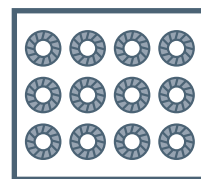


18 Ripottele pinnalle **raesokeria**.



19 Paista pullia **225 asteessa** uunin keskiosassa **8-10 minuuttia**.

225 °C



VINKKI!  
VOIT PAISTAA PULLAT  
MYÖS PYÖREINÄ  
PULLINA.