

KORVAPUUSTIT

SUNNUNTAI®

Sunnuntain perinteikkäällä korvapuustireseptillä onnistut varmasti! Erikoisvehnäjauhopussin kyljessäkin olleen reseptin ansiosta pullantuoksu on levinnyt kotikeittiöihin jo vuosien ajan.

16-20 kpl
yli 60 min

AINEKSET

5 dl maitoa
2 dl sokeria
1 muna
1 rkl kardemummaa
1 tl suolaa
2 ps Sunnuntai kuivahiivaa

13 - 15 dl Sunnuntai Erikoisvehnäjauhoja

150 - 200 g Sunnuntai Leivontamargariinia

Täyte

100 g Sunnuntai Leivontamargariinia

1 dl sokeria
2 rkl kanelia



Voiteluun

munaa

Pinnalle

sokeria ja / tai mantelilastuja

1. Sekoita 42 asteiseen (reilusti kädenlämpöiseen) maitoon muna, sokeri, kardemumma ja suola. Vispilöi taikinaneesteeseen osa jauhoista, joihin kuivahiiva on sekoitettu. Lisää loput jauhot ja huoneenlämpöinen margariini. Alusta taikina tasaiseksi ja kimmoisaksi. Anna kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin 40 minuuttia.
2. Kaada taikina jauhotetulle pöydälle ja vaivaa ilmakuplat pois. Jaa taikina kahteen osaan.
3. Kauli taikinapala suorakaiteenmuotoiseksi levyksi (30 x 60 cm). Levitä taikinalevyille puolet huoneenlämpöisestä margariinista sekä sokerista. Ripottele päälle kanelia. Kääri levy pitkältä sivulta alkaen tiukaksi rullaksi. Nipistä saumakohta hyvin kiinni ja jätä sauma pöytää vasten.
4. Leikkaa rullasta terävällä veitsellä vinottain paloja, jotka ovat leveämmältä puolelta 4-5 cm ja kapeammalta noin 2 cm. Nosta palat pystyyn niin, että kapeampi puoli tulee ylöspäin. Paina molemmilla peukaloilla pullan päältä taikina aivan pohjaan asti.
5. Nosta pullat pellille leivinpaperin päälle. Leivo toinen taikinapala samalla tavalla. Anna pullien kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.
6. Voitele pullat munalla ja koristele sokerilla.
7. Paista uunin keskitasolla 10-15 minuuttia.

