

# PULLATAIKINA

SUNNUNTAI

Tällä pullataikinalla onnistut! Peruspullataikinasta voit leipoa niin perinteiset pullat, voisilmäpullat, korvapuustit, pitkot kuin vuokapullatkin.

**18 kpl**  
**yli 60 min**

## AINEKSET

2½ dl maitoa  
1 dl sokeria  
1 muna  
1–2 tl kardemummaa  
½ tl suolaa  
1 ps Sunnuntai Kuivahiivaa  
7–8 dl Sunnuntai Erikoisvehnä jauhoja

1 dl Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta  
**TAI**  
100 g Sunnuntai Leivontamargariinia

Voiteluun muna

Pinnalle raesokeria, mantelirouhetta 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 kimmoiseksi. Anna kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin 40 minuuttia.
2. Kaada taikina jauhotetulle pöydälle ja vaivaa ilmakuplat pois. Jaa taikina kahteen osaan ja leivo niistä tangot. Jaa kumpikin tanko 9 palaan. Pyörittele palat pikkupulliksi ja nosta pellille leivinpaperin päälle. Anna kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin 30 minuuttia.
3. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.
4. Voitele pullat munalla ja koristele raesokerilla.
5. Paista uunin keskitasolla 10-15 minuuttia.

