



Wienerit

Aineet: 3 dl kylmää maitoa
1 pala (50 g) tuorehiivaa
1 tl suolaa
2 munaa
1 dl sokeria
noin 1 l vehnä jauhoja
150-200 g leivontamargariinia
Päälle:
hilloa
Voiteluun:
munaa

Valmistus: Murenna hiiva kylmään maitoon ja sekoita kunnes se liukenee. Lisää suola, munat, sokeri ja jauhot nopeasti sekoittaen. Alusta taikina mahdollisimman vähän, mutta kohota se kaksinkertaiseksi. Kaavilo kohonnut taikina suorakaiteen muotoiseksi levyksi ja levitä 2/3 levyllä huoneenlämmössä pehmennyt rasva. Taita rasvainen levyn osa kahtia ja rasvasta vapaa levy päälle. Kaavilo taikina hetken kuluttua uudelleen isoksi ja tee näin vielä 2 kertaa. Nosta taikina välillä jäähtymään. Leikkaa isoksi kaaviloidusta taikinasta leivinpyörällä kaitaleita ja kierrä ne löysiksi nyteiksi pellille. Nosta päälle nokare hilloa. Kohota, voitele ja kypsennä wienerit 225 asteessa. Kypsymisaika on noin 15 minuuttia.