



Pikkujoulupulla

Aineet: Perustaikina:
5 dl maitoa
50 g hiivaa
2 tl suolaa
2 dl sokeria
2 rkl hienonnettua kardemummaa
riipaus sahramia
12-14 dl vehnäjauhoja
200 g leivontamargariinia
Voiteluun:
kananmunaa tai keltuaista
Pinnalle:
raesokeria ja mantelilastuja

Valmistus: Liuota tuore hiiva kädenlämpöiseen maitoon. Lisää suola, sokeri, kardemumma, sahrami ja osa jauhoista vatkatun. Alusta loput jauhot taikinaan ja lisää alustamisen loppuvaiheessa pehmeää rasva. Vaivaa taikina kädestä ja kulhosta irtoavaksi. Anna taikinan kohota peitettynä lämpimässä kaksinkertaiseksi. Kumoa taikina jauhotetulle alustalle ja vaivaa ilmakuplat pois. Leivo taikinasta erimallisia joulupullia. Nosta pullat pelleille ja anna kohota peitettynä. Voitele pinta kananmunalla tai keltuaisella ja ripottele päälle raesokeria ja mantelilastuja. Paista pikkupullat uunin keskiosassa 225-asteessa koosta riippuen 8-12 minuuttia.