



## Hyvän pullan perusohje

Aineet: 5 dl maitoa  
2 tl suolaa  
2 dl taloussokeria  
1 rkl hienonnettua kardemummaa  
12-14 dl vehnä jauhoja  
2 pussia leivontahiivaa tai 50 g tuoretta hiivaa  
200 g margariinia  
Voiteluun: munaa tai keltuaista  
Pinnalle: raesokeria

- Valmistus:
1. Käytä pullataikinaan huoneen lämpöisiä raaka-aineita. Kylmät aineet hidastavat taikinan kohoamista.
  2. Liuota kädenlämpöisen (+37 astetta) maidon joukkoon suola, sokeri ja kardemumma.
  3. Lisää 8 dl vehnä jauhoja, joihin kuivahiiva on sekoitettu. Vatkaa muutama minuutti, silloin taikinaan saadaan hyvä sitko.
  4. Lisää joukkoon jauhoja (jätä 1-2 dl) koko ajan alustaen.
  5. Lisää viimeiseksi pehmeä margariini ja jatka alustamista, kunnes se on hyvin sekoittunut taikinaan. Lisää tarvittaessa loput jauhot. Pikkupullataikina saa olla pehmeämpää kuin pitkotaikina. Peitä taikinakulho tiiviisti muovikelmulla.
  6. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi lämpimässä vesihauteessa tai lieden lämpimässä.
  7. Leivo taikinasta haluamiasi pullia ja laita ne pellille leivinpaperin päälle. Laita pikkupullat ja pitkot eri pellille, koska niiden paistolämpö ja aika on erilainen.
  8. Peitä leivonnaiset muovilla ja laita lämpimään paikkaan kohoamaan, esimerkiksi lämpimällä vedellä täytetyn astianpesualtaan päälle.
  9. Leivonnaiset ovat sopivasti kohonneet, kun ne ovat kooltaan noin kaksinkertaisia.
  10. Voitele pullat munalla, jos haluat pulliin erityisen kauniin paistoväriin, voitele ne pelkällä keltuaisella.
  11. Ripottele pinnalle koristeeksi raesokeria, taloussokeria, mantelilastuja tai mantelirouhetta.