





## Ruoka-aineet

- Maitoa 2,5 dl
- Hiivaa 25g
- Munia 2
- Suolaa 1 tl
- Hienosokeria 2 dl
- Kardemummaa ½ tl
- Vehnäjauhoja n. 8-10 dl
- Voita 175 g
- Kanelia
- Raesokeria



Muista pestä kädet ennen kuin aloitat.

## Taikina



1. Mittaa kattilaan 2,5dl maitoa.



2. Laita levy päälle.



3. Kuumenna maito  
kädenlämpöiseksi liedellä.  
(+37°C)



4. Kaada kädenlämpöinen maito  
kulhoon.



5. Muista sammuttaa levy.



6. Puolita hiiva veitsellä.



7. Murenna hiiva maitoon.



8. Sekoita puuhaarukalla niin, että hiiva liukenee maitoon.



9. Lisää kananmuna maitoon.



10. Lisää 1 tl suolaa joukkoon.



11. Mittaa 1 dl hienoa sokeria.



12. Lisää 1dl hienoasokeria joukkoon.





13. Lisää ½ rkl hienonnettua kardemummaa joukkoon ja sekoita.



14. Sekoita osa jauhoista joukkoon ja vatkaa voimakkaasti, että taikinaan saadaan hyvä sitko.



15. Leikkaa 100g voita.



16. Lisää 100 gramman voipala kattilaan.



17. Laita levy päälle.



18. Sulata voi kattilassa.



19. Lisää sulatettu ja jäähdytetty voi joukkoon.



20. Muista sammuttaa levy.



21. Lisää loput jauhot joukkoon.



22. Alusta taikina kimmoisaksi, käsistä sekä kulhon reunoista irtoavaksi.



23. Anna taikinan kohota leivinliinan alla lämpimässä paikassa 30- 60min.

## Leivonta



24. Siirrä puolet kohonneesta taikinasta leivinalustalle.



25. Levitä jauhoja tasaisesti alustalle.



26. Kauli kaulimella taikina tasaiseksi.







27. Voitele taikina voilla.





28 Lisää hienoaosokeria tasaisesti taikinan päälle.





29. Ripottele kanelia taikinalle.





30. Kääri pitkästä sivusta taikinalevy rullalle.





31. Leikkaa rullasta viipaleita.





32. Paina viipaleen keskiosaa sormella kevyesti.



33. Laita uuni päälle 225 °C:een.



34. Asettele pullat pellille ja anna kohota hetken aikaa liinan alla (n.10min).



35. Riko muna lasiin. Poista mahdolliset kuoren palat.



36. Sekoita muna haarukalla.



37. Voitele pullat kananmunalla.





38. Ripottele halutessasi raesokeria korvapuustien päälle.



39. Aseta uunipelti lämmentyneeseen uuniin keskitasolle tai pykälää alemmaksi.



40. Anna pullien paistua 8- 15min.  
Säädä munakello näyttämään  
aikaa.



41. Ota pullat pois uunista kun  
munakello soi ja korvapuustit  
ovat kauniisti ruskistuneet.



40. Ota pelti uunista. Muista käyttää patalappua.



41. Sammuta uuni.



42. Tarjoile hieman jäähtyneenä.

**Nauti!**