Näin teet hyviä, rapeita korppuja

**Hyvin vaivattu, mutta löysä taikina**. Säästä jauhoja, hiivalla kohotetuissa korpputaikinoissa. Käytä vain sen verran jauhoja, että taikinasta tulee notkea ja muotoiltava.

**Voitele pitkojen kyljet**. Muotoile sileät pitkot. Laita ne poikittain voidellulle pellille lähelle toisiaan. Voitele sivut sulatetulla rasvalla tai öljyllä ennen kohottamista. Tällöin ne on apistamisen jälkeen helppo irrottaa toisistaan.

**Leikkaa korput veitsellä kahteen osaan**. Jäähdytä korppupitkot. leikkaa ne kahtia sahateräisellä veitsellä. Leikkaa poikittain 2-3 cm levyiksi paloiksi.

**Halkaise korput haarukalla**, saat rapean pinnan. Halkaise jäähtyneet pullat haarukalla. Näin saat kevyen ja rapean pinnan.

**Ruskista korput**. Laita korput  leikkauspinta ylöspäin pellille tai uunipannulle. Ruskista +250 C:ssa kunnes saavat kauniin värin.

**Kuivaa korput miedossa uuninlämmössä tai jälkilämmössä**. Laita ruskistetut korput pellille. Täytä uuni pelleillä (myös tavallinen uuni). Kuivata uuninluukku raollaan kunnes korput tuntuvat kevyiltä ja haurailta.

**Mureat korput** noin 100 kpl \* + 225 C

|  |  |
| --- | --- |
| 250 g | margariinia tai voita |
| 5 dl | maitoa |
| 50 g | hiivaa |
| 1/2 tl | suolaa |
| 1 1/2 dl | sokeria |
| 2 tl | kardemumman siemeniä tai |
| 1 rkl | jauhettua kardemummaa |
| n. 1 1/2 lirtaa | vehnäjauhoja |

|  |
| --- |
| Sulata rasva kattilassa ja lisää maito. Lämmitä +37-asteiseksi. Liuota hiiva tilkkaan taikinalientä. Lisää loput liemestä, suola, sokeri ja hienonnettu kardemumma. Lisää niin paljon jauhoja, että taikinasta tulee kimmoisa ja se irtoaa kulhon reunoilta. Ripottele pinnalle hieman jauhoja. Kohota peitettynä noin 30 minuuttiaKumoa taikina jauhotetulle leivinpöydälle ja vaivaa siihen loput jauhot. Taikina saa olla melko pehmeä. Jaa taikina neljään osaan ja muotoile niistä sileitä pitkoja, noin. 40 cm. Aseta ne voidellulle pellille tai leivinpaperin päälle. Kohota liinan alla 30-40 minuuttia.Halkaise jäähtyneet pitkot kahtia ja leikkaa noin 3 cm paloihin. Ruskista ja kuivaa korput. |