SULOISET SYDÄNPULLAT

Pehmeä tuore pulla rapealla karamellirouheisella murotaikinapinnalla kruunaa ystävänpäiväkahvittelun. Juurimenetelmällä pullat valmistuvat nopeammin.

|  |  |
| --- | --- |
| 16 kappaletta/2 tuntia | |
| TAIKINAJUURI | |
| 2 ½ dl | Maitoa |
| 1 ps (11 g) | Kuivahiivaa |
| 1 tl | Sokeria |
| 2 dl | Puolikarkeita vehnäjauhoja |
| TAIKINAN LOPUT AINEKSET | |
| 1 | Kananmuna |
| ¾ tl | Suolaa |
| ¾ dl | Sokeria |
| ½ rkl | Kardemummaa |
| Noin 5 dl | Puolikarkeita vehnäjauhoja |
| 75 g | Voita tai margariinia |
| LISÄKSI | |
| 1 | Kananmuna |
| KORISTELUUN | |
| ½ pkt (á 400 g) | Murotaikinaa |
| ½ dl | Piparminttusuklaakaramellitouhetta (Marianne Crush) |
| 1. Lämmitä maito hieman kädenlämpöä lämpimämmäksi (+42\*C). Sekoita kuivahiiva ja sokeri joukkoon. Lisää jauhot. Peitä kulho ja lämpimässä noin 15 minuuttia, kunnes se kuplii. Puolita jäinen murotaikina. Laita puolikas takaisin pakastimeen ja anna toisen puolen sulaa. 2. Lisää kuplivaan juureen kananmuna, suola, sokeri ja kardemumma. Sekoita joukkoon suurin osa jauhoista. Alusta taikinaan loput jauhot käsin vaivaten. Lisää pehmeä rasva alustamisen loppuvaiheessa. Taikina on valmista, kun se irtoaa kulhon reunoista ja käsistä. Aloita leipominen heti. 3. Vaivaa taikinaa jauhotetulla alustalla. Jaa 16 osaan ja pyörittele pulliksi. Siirrä pullat leivinpaperin päälle pellille. Peitä liinalla ja kohota lämpimässä 30-40 minuuttia. 4. Kauli murotaikina ohueksi levyksi. Ota levystä sydänmuotilla pikkuleipiä. Ripottele pinnalle suklaarouhetta. Paina rouhe pikkuleipiin. Voitele kohonneet pullat munalla. Paina jokaisen pullan päälle pikkuleipä. Paista +225\*C uunissa noin 10 minuuttia. | |

VINKKI!!!

Tee laskiaispullat täyttämällä pullat vadelmahillolla ja karkkirouheella maustetulla kermavaahdolla.