LEIPURIN®

HERKULLINEN

TÄYTEPULLA

PULLATAIKINA

	Vesi	1000 g
970001	Vehnäjauho	1000 g
307206	Tuorehiiva	150
562942	Kardemumma	25 g
961210	Laktoositon maitojauhe	80 g
	Sekoita. Anna raskittua	
	30min	
970001	Vehnäjauho	1500 g
107200	Sokeri	400 g
920371	Voi, laktoositon	400 g
414557	Suola	25 g
902015	Munamassa	200 g
562780	Extend 2x2	25 g
920876	Enzymatica	20 g
		4825 g

Vieri pullat 40kpl 45cm x 60cm reunavuokaan (T490550).

Taikinamatto auki 4mm 38cm leveys

Levitä manteli-kanelitäyte, rullaa pötkö, leikkaa palat raakapaino 100 gr, asettele 5x8 kpl vuokaan.

Leivinpaperi (970087) vuokan pohjaan, reunat voidellaan vuokasprayllä (970191).

Nostata niin että pullat ovat täysin kiinni toisissaan.

Kananmunamassa (902015) voitelu. Paisto 180°C 25 min

Jäähtyneeseen pullaan suditaan pomadan (920246M) ja kuumahyytelön 4/1 seos (970076 Cile) läpikuultavaksi kuorrutteeksi.

MANTELI-KANELITÄYTE

920371	Laktoositon voi	500 g
405522	Kidesokeri 390	600 g
902015	Munamassa	350 g
562910	Tumma Siirappi 15 kg	300 g
970113	Kaneli	125 g
920881	Leipurin Vanilla-kreemijauhe	125 g
562656	Mantelirouhe	500 g
		2500 g

Vaahdota voi,sokeri. Lisää kaneli,vanil-jakreemijauhe,munamassa ja siirappi. Lisää lopuksi mantelirouhe.