

Kierrepullakranssin leivontaohje pullataikinasta



Paloittele pullataikina neljään osaan. Leikkaa neljäsosat vielä vielä neljään osaan, eli puoliksi ja uudestaan puoliksi. Taikinasta tulee yhteensä 16 palasta.



Ota neljä taikinapalasta ja venytä ne pitkiksi. Laita taikinat pareittain yhteen ja kieritä ne koko pituudeltaan.

Kierrepullakranssin leivontaohje pullataikinasta



Laita kappaleiden päät yhteen ja nostele kappaleet ristiin koko pituudeltaan. Kierrä taikinapitko aloituskohdan ympärille spiraalina.

- Kohota leivinpaperin päällä leivinpellillä hyvin peiteltyinä.
- Voitele kananmunalla ja koristele raesokerilla ja halutessasi mantelilastuilla
- Paista 175-180 asteessa noin 15 minuuttia.