

Letitetyn täytepitkon leivontaohje pullataikinasta



Paloittele sulanut pullataikina kuuteen tai kahdeksaan osaan. Paina veitsellä kaksi viiltoa taikinapalaseen pitkittäissuunnassa siten, että kolme palasta jäävät vielä ylhäältä kiinni. Venytä taikinapalasia hivenen pidemmiksi ja letitä.



Aseta pitko leivinpaperin päälle ja kohota. Voitele pitko kananmunalla ja paina kämmensyrjällä vako taikinan keskelle. Pursota täyte tai täytteet keskelle raidoiksi ja ripottele raesokeria päälle.



Paista 180 asteessa noin 12 minuuttia. Jäähdytä ja koristele halutessasi tomosokerilla tai esimerkiksi valkosuklaaraidoin.