

Marjapiirakan leivontaohje pullataikinasta



Paloittele pullataikina neljään osaan. Venytä taikinanpalasia hivenen isommiksi ja aseta leivinpaperin päälle pellille. Nostata nostatuskaapissa n. 30 minuuttia tai huoneenlämmössä hyvin peiteltynä n. 60min tai yön yli kylmiössä n. 12 h. Voitele palat kananmunalla ja paina taikinan keskusta käsin littanaksi keskeltä.

Levitä täytteet keskelle ja ripottele raesokeria reunojen päälle. Paista 175-180 asteessa noin 25-35 minuuttia (riippuen täytteiden kosteudesta). Jäähdytä ja koristele halutessasi tomusokerilla tai esimerkiksi valkosuklaaraidoin.

Mustikka-
vaniljarahkapiirakka.
Koristeltu
mantelilastuilla ja
raesokerilla ennen
paistoa.