

Täytepitkon leivontaohje pullataikinasta



Paloittele pullataikina kahdeksaan osaan. Venytä taikinapalasia hivenen isommiksi, aseta leivinpaperin päälle pellille ja kohota. Voitele palat kananmunalla ja paina kämmensyrjällä vako taikinan keskelle. Pursota paistonkestävät täytteet keskelle raidoiksi ja ripottele raesokeria päälle.

Leikkaamalla taikinan pitkittäin, saat tehtyä pidempiä tätepullapitkoja.



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