

Joulukuusipulla



21. joulukuuta 2015

Juhlava joulupulla saa nyt joulukuusen muodon. Tämä pullaprojektini lähti liikkeelle Kinuskileipomo Sadun leipomasta joulukuusileivästä. Siitä muistin, että netissä olin nähnyt vastaavan mallisen leivonnaisen pullana. Googlailun tuloksena löytyi vaikka mitä, mutta yksi selkeä ohje oli tämä nutella christmas tree. Oma joulupullani on maultaan perinteinen kanelitäytteinen. Hedelmäsekoitusta lisäsin päälle kuusta koristamaan. Pulla on helppo syödä taivuttamalla oksia yksi kerrallaan. Annokset ovat sopivan pieniä, jotta tilaa jää muillekin jouluherkuille.

2 kappaletta

Taikina:

100 g voita
2 ½ dl täysmaitoa
25 g hiivaa
1 dl sokeria
½ rkl vaniljasokeria
1 rkl kardemummaa
1 tl suolaa
½ munaa
8-9 dl vehnä jauhoja

Täyte:

75 g pehmeää voita
¾ dl fariini- tai muscovadosokeria
2 rkl kanelia
2 rkl vaniljasokeria
4 rkl mantelijauhetta

Pinnalle:

½ munaa
50 g hedelmäsekoitusta

Sulata voi. Lämmitä maito kädenlämpöiseksi ja murenn joukkoon hiiva. Sekoita, kunnes hiiva on liennut.

Sekoita maitoon sokerit, kardemumma, suola ja muna. (Vinkki! Munan saa puolitettua, kun rikot sen desilitramittaan ja sekoitat rakenteen rikki. Säästä toinen puolikas voiteluun.) Lisää noin puolet jauhoista desilitra kerrallaan ja vatkaa taikinaa hetken

aikaa. Sekoita taikinaan vähitellen loput jauhoista kädellä vaivaten. Lisää loppuvaiheessa voisula. Alusta taikinaa, kunnes se on kimmoisaa ja irttoa kulhon reunoista ja kädestä.

Peitä taikinakulho liinalla ja kohota lämpimässä paikassa noin 45 minuuttia, kunnes taikina on kohonnut kaksinkertaiseksi. Mikroaaltouuni on hyvä ja vedoton kohotuspaikka. Esilämmitä mikro kuumentamalla siellä mukillinen vettä. Nosta taikinakulho vesimukin tilalle ja pidä mikro pois päältä.

Sekoita pehmeän voin joukkoon fariinisokeri, kaneli ja vaniljasokeri.

Jaa taikina neljään osaan. Yksi kuusi tehdään kahdesta neljännespalasta. Kauli kaksi palaa jauhoja apuna käyttäen kahden eri leivinpaperin päälle kolmion muotoisiksi, ohuiksi levyiksi.

Levitä toisen kolmion päälle puolet kaneliseoksesta ja mantelijauheesta.

Kumoa toinen kolmio leivinpaperin avulla kaneli-mantelitäytteen päälle. Poista leivinpaperi. Tasaa sivut taikinapyörällä. Leikkaa kuuselle jalka alareunaan poistamalla siitä taikinapalat. Leikkaa sivureunoista suikaleita kuusen vartta kohti.

Siirrä pulla tässä vaiheessa pellin päälle. Kieritä suikaleet rullalle.

Anna kohota liinalla peitettynä 20-30 minuuttia. Voitele munalla ja ripottele pinnalle hedelmäsekoitusta. Leivo toinen kuusi samaan tapaan.

Paista 200 asteessa 10-12 minuuttia.