

Voipullan perusteet (VPP-1)

Jarmo Malinen
Tri Quach

Aalto-yliopisto,
Matematiikan ja systeemianalyysin laitos

Huhtikuun 5. päivä, 2013

Ainekset:

- 1/2 l punaisen lehmän maitoa terästettynä
1 dl kuohukermalla,
- puoli palaa hiivaa,
- 2 kananmunaa,
- 1 reilu kahvikuppi sokeria,
- 1 tl NaCl,
- kardemummaa jauhettuna,
- 1 kg puolikarkeita vehnäjauhoja ($\rho \approx 700 \text{ kg/m}^3$), ja
- 1/4 kg voita (huoneenlämpöisenä).

Koristeluun ja pintakäsittelyyn kananmunaa ja raesokeria.

Taikinan valmistus

Hiiva sekoitetaan kädenlämpöiseen ($\approx 310K$) nesteeseen, ja lisätään yksi kananmuna, sokeri, suola ja kardemumma. Hiivan heräämistä voidaan odottaa hetki. *Älä tapa hiivaa.*

Lisätään taikinaan vähitellen noin 2/3 jauhoista. Taikina sekoitetaan ja vaivataan. Lisätään pehmennyt voi pieninä nokareina ja loput jauhot. Taikinaa vaivataan lisää kunnes se irtoaa astian reunoista.

Taikinan annetaan kohota kaksinkertaiseksi lämpimässä paikassa liinan alla jopa 1 h. Liian pitkä kohotusaika tekee pullista sokerittomia.

Leivonta ja paisto

Ennen leipomista taikinaa alustetaan hieman. Leivotaan pötkyläksi, josta leikataan pullia pyöriteltäväksi.

Ennen paistamista annetaan kohota liinan alla, jonka jälkeen voidellaan kananmunalla ja ripotellaan päälle raesokeria.

Paistoaika noin 20 min, uunin lämpö 200°C , keskitasolla. Pullien kypsyyttä arvioidaan aistinvaraisesti.