

Tikkupulla tai leipäkuppi

Tikkupulla	Leipäkuppi
3 dl vehnä jauhoja	5 dl vehnä jauhoja
1/2 tl suolaa	1/2 tl suolaa
2 rkl sokeria	2 tl leivinjauhetta
2 tl leivinjauhetta tai kuivahiivaa	2 dl vettä (loraus ruokaöljyä, jos on mukana)
1 1/2 dl vettä tai maitoa	

Taikinan voi tehdä suoraan jauhopussissa, jossa on sopiva määrä jauhoja. Sitä voi käsitellä muovipalan päällä ja kaulita esimerkiksi säilykepurkillalla tai muovipullolla. Taikina muotoillaan pitkulaiseksi ja se kierretään tikun ympärille. Se kierretään tikun ympärille harvaan, sillä pulla turpoaa paistuessaan.



Muista käännellä tikkua!

Leipäkupin voi paistaa pyöreäksi vuollun puun päässä.
Kupista voi syödä aterian ja päätteeksi itse kupin.