

PÄRMITAINAS

650 g nisujahu
3,5 dl vett
10 g pärimi
1 dl suhkrut
1 tl soola

Sulata pärm leiges vees. Lisa suhkur ja jahu.

Sõtku korralikult. Aseta pooleks tunniks sooja kohta (30 kraadi) kerkima.

Suru tainas alla, lisa õli, suhkur ja jahu, et saaks paks (nakkumist olla ei tohi).

Pane tunniks sooja kohta kerkima.

Sõtku, vajadusel lisa jahu.

Rulli jahusel laual.

KANEELIRULLID

Suhkur
Jahvatatud kaneel

Sõtku tainas kergelt jahusel laual läbi.

Rulli tainas.

Puista peale korralikult suhkrut ja kaneeli.

Keera tainas suureks rulliks kokku ja lõika 2-3 cm viilud.

Pritsi veega kergelt üle.

Küpseta 200-225 kraadises ahjus
10-15 minutit.

Head isu!