Valkosipulivoikorvapuustit

16 kpl \* yli 60 min \* 0,30€/kpl

2½ dl vettä

25 g hiivaa

1 kananmuna

1 tl suolaa

ripaus sokeria

3 ½ dl hiivaleipäjauhoja

noin 3 dl vehnäjauhoja

3/4 dl rypsiöljyä

TÄYTE

50 g meijerivoita

2 dl basilikaa hienonnettuna

3-4 valkosipulinkynttä hienonnettuna

ripaus suolaa ja mustapippuria

PINNALLE

1 kananmuna

½ dl auringonkukansiemeniä

Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Sekoita joukkoon muna, sokeri ja suola. Alusta taikinaan vähitellen jauhot ja lisää öljy alustamisen loppuvaiheessa. Taikina saa olla pehmeää. Kohota taikinaa kulhossa liinan alla 20-30 minuuttia.

Kauli kohonnut taikina levyksi (kooltaan noin 50 x 35 cm). Voitele levy pehmeällä rasvalla. Levitä basilika ja valkosipulit taikinalevylle. Ripottele pinnalle lopuksi suolaa ja mustapippuria.

Kääri levy pidemmältä sivulta tiiviiksi rullaksi, jätä saumakohta alle. Leikkaa rulla noin 16 palaan hieman vinoin viilloin. Nosta palat pystyyn kapeampi puoli ylöspäin. Paina palojen kapea kärki alas peukalolla pöytää vasten. Nosta puustit pellille leivinpaperin päälle. Kohota hyvin liinalla peitettyina.

Voitele puustit munalla ja ripottele koristeeksi auringonkukansiemeniä. Paista + 225`C-asteisen uunin keskitasolla noin 10 minuuttia. Tarjoa suolaiset korvapuustit lämpiminä.

RAVINTOSISÄLTÄ/ANNOS (50g):

energiaa 130 kcal

proteiinia 4 g

hiilihydraattia 13 g

rasvaa 7 g