PULLA (FİNLANDİYA)

http://www.hurriyet.com.tr

50 gram yaş maya
500 mililitre süt
7 su bardağı un
1,5 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı kakule
1 yemek kaşığı tuz
12 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
Dolgusu için:
18 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
Yarım su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı kakule
Üzeri için:
1 yumurta

Sütü bir kaseye alın. Yaş mayayı ekleyin. Maya eriyene kadar karıştırın. Un, tereyağı, şeker, kakule ve tuzu ilave ederek iyice karıştırın. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar 15 dakika yoğurun. Hamuru un serpilmiş tezgaha alıp 10 dakika daha yoğurun. Hamuru tekrar hamuru yoğurduğunuz kaseye alıp üzerini nemli bir bezle örtün ve 1 saat dinlendirin. Ekmeğin iç harcı için, tereyağı, şeker, tarçın ve kakuleyi bir kaseye alarak karıştırın. Mayalanan hamuru hafifçe unlanmış tezgaha alarak 38x50 cm ölçülerinde açın. Baharatlı iç harcı hamurun üzerine yayın. Hamuru uzun olan tarafından başlayarak rulo şeklinde sarın. Rulo hamurdan 16 adet üçgen parça kesin. İki işaret parmağınızı hamurun üzerine yatay bir şekilde bastırıp hafifçe çukurlaştırın. Bastırma sonucu yukarıya doğru kalkan iki ucu hafifçe birbirine yapıştırın. Ekmek hamurlarını beşer santim aralıklarla yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsilerine dizin. Üzerini nemli bir bezle kapatarak 1 saat dinlendirin. Dinlenen hamurların üzerine yumurta sürün. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Ilık veya sıcak olarak servis yapın.