

PINCA – PRIMORSKI VELIKONOČNI KRUH

Sestavine za testo:

- 500 g moke
- 1 jajce
- 3 rumenjake
- 5 dag masla
- 5 dag sladkorja
- 0,2 dl ruma
- 1,5 dl mlačnega mleka
- Limonina lupina
- Pol kavne žličke soli



+

Kvasec:

- 2 dag kvasa
- 1 dl mleka
- 1 žlica moke
- Malo sladkorja

JAJCE, RUMENJAKE, SLADKOR, RUM IN SOL PENASTO UMEŠAMO V KOTLIČKU IN NEKOLIKO SEGREJEMO NAD SOPARO . MED STEPANJEM PRILIVAMO MLAČNO MLEKO.



STEPAMO TOLIKO ČASA, DA DOBIMO GOSTO ZMES. PREJ PRIPRAVLJEN KVASEC DODAMO JAJČNI ZMESI, NATO DODAJAMO ŠE MOKO IN NA KONCU ŠE RAZTOPLJENO MASLO (naj ne bo vroče).



DOBRO PREGNETEMO IN PUSTIMO VZHAJATI NA TOPLEM PRIBLIŽNO 45 MINUT.



VZHAJANO TESTO RAZDELIMO NA DVA HLEBČKA IN JU POLOŽIMO V PEKAČ, OBLOŽEN PAPIRJEM ZA PEKO. ŠE ENKRAT VZHAJAMO. PRED PEČENJEM HLEBČKA MALO PREREŽEMO IN PREMAŽEMO Z JAJCEM. PEČEMO NA 180°C PRIBLIŽNO 40 MINUT.



ŽELIM VAM LEPE
PRAZNIKE!

Jasmina

