

VELIKONOČNA PINCA



Sestavine:

1 kg moka
200g sladkorja
50 g kvasa



mleko in sladkor za kvašenje
2jajci + 2 rumenjaka
80g masla
Ščepec soli
kozarček ruma
naribana limonina in pomarančna lupinica
vanilijev sladkor
jajce za premaz

POSTOPEK:

1. Najprej naredimo kvasni nastavek iz kvasa, malce sladkorja, mlačnega mleka in malo moka.
2. V večjo posodo damo moko, vanjo zlijemo kvasni nastavek, sladkor in vanilijev sladkor, ščepec soli, obe jajci in rumenjake, lupinico pomaranče in limone ter rum. Gnetemo, da dobimo gladko testo. Počasi dolivamo mleko. Testo mora biti gladko in voljno.
3. Vzhajamo najmanj eno uro.

4. Testo še enkrat pregnetemo, naredimo hlebce in vzhajamo še dobre četrte ure.
5. Vzhajane zarezemo, premažemo z jajcem in pečemo uro in pol na 170 stopinjah.