

Pâine de Paște cu vanilie delicioasă

120–160 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

125 ml	Vin alb
500 g	Făină de grâu
125 ml	Lapte
75 g	Unt
75 g	Zahăr
0.5 bucată	Drojdie
2	Gălbenușuri de ou
0.5 lingură	Sare
5 g	Anason semințe
0.5 bucată	Baton vanilie de Bourbon întreg

Pentru compoziția de ungere

1	Ou
2 lingură	Lapte

Pregătire

1. Fărâmițează puțin anasonul într-un mojar și amestecă cu vin alb. Toarnă vinul cu anason într-un borcan cu capac și lasă-l la infuzat peste noapte (nu în frigider!) și strecoară-l.
2. Amestecă făina cu sarea, apoi încălzește puțin laptele. Fărâmițează drojdia într-un bol mic și adaugă 1 lingură de zahăr, 2 linguri de lapte călduț și 2 linguri de făină și amestecă până se formează maiaua. Presară puțină făină și acoperă cu folie de plastic. Maiaua este gata atunci când și-a mărit volumul în mod evident.
3. Între timp, topește untul în restul de lapte și adaugă zahărul și pulpa din batonul de vanilie.
4. Adaugă anasonul, laptele și compoziția cu unt în maia și frământă până se omogenizează. Presară puțină făină pe aluat și lasă-l să crească într-un bol acoperit cu folie de plastic timp de o oră.
5. Bate oul cu lapte și lasă-l deoparte pentru a-l folosi pentru ungere. Preîncălzește cuptorul la 175 °C (347 °F), folosind setarea de cuptor cu convecție.
6. Taie porții de aluat de aproximativ 100 g și frământă-le cu mâna pe suprafața de lucru și dă-le forma de bilă. Pune bilele în două tăvi căptușite cu hârtie de copt și unge-le cu amestecul din ou și lapte. Lasă-le să crească 30 de minute.
7. Folosește foarfeca pentru a face trei tăieturi adânci în aluat și coace-l 15–20 minute până se rumenește.