



Pâine de Paște cu vanilie delicioasă

🕒 120–160 Min. 🍷🍷🍷

Pregătire

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

- 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 cald 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.

