



Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 ml	Mlijeka, mlakog
135 ml	Vode, mlake
20 g	Svježeg kvasca (ili 7 g suhog)
1 vrećica	♦ Vanilin šećer
2 kom	Jaja, sobne temperature
500 g	Glatkog brašna
1 žličica	♦ Korica limuna
1 žličica	♦ Korica naranče
1 žličica	♦ Kuhinjska sol
55 g	Maslaca

Dodatno:

6 kom	Obojenih nekuhanih jaja (pazite da su boje jestivel!)
1 kom	Jaje
1 žlica	Mlijeka

Uskrsna peciva s jajetom

⌚ 120–130 Min 

Priprema

- 1 U zdjeli sjedinite kvasac, 1 žlicu brašna i mlijeko. Ostavite da odstoji dok se ne počne pjeniti, 5 do 10 minuta.
- 2 U zdjelu u kojoj ćete mijesiti tijesto dodajte šećer i vodu te promiješajte. Dodajte i smjesu s kvascem, jaja, brašno, koricu limuna i naranče i sol pa promiješajte kuhačom da se sjedini.
- 3 Rukama ili mikserom zamijesite mekano tijesto (ako mijesite rukama mijesite oko 7 minuta, mikserom oko 5 minuta). Tijesto treba biti glatko i elastično te se treba odvajati od stijenki posude.
- 4 Dodajte pola količine maslaca te nastavite mijesiti 2 minute, dodajte ostatak maslaca i mijesite još 5 minuta. Pokrijte zdjelu i stavite je na toplo mjesto da se diže 90 minuta ili dok otprilike ne udvostruči veličinu.
- 5 Premijesite tijesto i podijelite ga na 12 jednakih dijelova. Obložite lim papirom za pečenje. Dlanovima razvaljajte svaki komad tijesta u užu dužine 20 cm. Stisnite dva užeta na krajevima i uvrnite ih nekoliko puta. Stisnite krajeve tako da oblikujete vijenac i uvucite krajeve ispod. Ponovite s preostalim tijestom.
- 6 Prebacite peciva na lim za pečenje i pokrijte ih vlažnom kuhinjskom krpom ili plastičnom folijom. Ostavite peciva na toplom mjestu da se diže 1 sat odnosno dok se gotovo ne udvostruče.
- 7 Zagrijte pećnicu na 180 C s uključena oba grijača. U zdjelici umutite jaje i mlijeko i mješavinom premažite peciva. U svako pecivo nježno utisnite jaje i prebacite u pećnicu. Pecite ih 20 minuta ili dok ne poprime zlatnu boju.
- 8 Pečena peciva premjestite na rešetku da se ohlade i poslužite.

