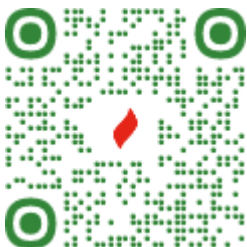




Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

125 ml	Bijelog vina
500 g	Pšeničnog brašna
125 ml	Mlijeka
75 g	Maslaca
75 g	Šećera
0.5 kom.	Kvasca
2	Žumanjka
0.5 jušne žlice	Soli
5 g	♦ Anis cijeli
0.5 kom.	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
Za premaz	
1	Jaje
2 jušne žlice	Mlijeka



Uskršnji kruh s finom vanilijom

⌚ 120–160 Min 

Priprema

- 1 Lagano zdrobite anis u mužaru i pomiješajte s bijelim vinom. Staklenku koja se može nepropusno zatvoriti napunite anisovim vinom i ostavite da stoji preko noći (ne u hladnjaku!), a zatim procijedite.
- 2 Pomiješajte brašno sa solju, a zatim podgrijte mlijeko dok ne postane mlako. Izmrvite kvasac u manju zdjelicu i umiješajte jednu jušnu žlicu šećera, dvije jušne žlice mlakog mlijeka i dvije jušne žlice brašna kako biste dobili starter tijesto. Lagano pobrašnite po vrhu i prekrijte plastičnom folijom. Starter tijesto spremno je kad vidljivo digne.
- 3 U međuvremenu otopite maslac u ostatku mlijeka te umiješajte šećer i pulpu iz mahune vanilije.
- 4 U starter tijesto dodajte mješavinu mlijeka i maslaca te anis i mijesite da masa postane glatka. Lagano posipajte tijesto brašnom i ostavite da se jedan sat diže u zdjeli pokrivenoj plastičnom folijom.
- 5 Pomiješajte jaje i mlijeko i odložite sa strane za premaz. Zagrijte pećnicu na 175°C (347°F) bez ventilatora.
- 6 Izrežite porcije od oko 100 g od dignutog tijesta i dlanom ih izradite uz radnu površinu i oblikujte kuglice. Postavite kuglice na dva lima za pečenje obložena papirom za pečenje te premažite mješavinom mlijeka i jajeta. Neka se diže 30 minuta.
- 7 Škarama napravite duboke utore u tijestu i pecite 15 – 20 minuta do zlatnosmeđe boje.