Velikonočne pince s slastno vanilijo

120–160 Min

Sestavine 4 Porcije

= Kotányi Produkte

125 ml	Belega vina
500 g	Pšenične moke
125 ml	Mleka
75 g	Masla
75 g	Sladkorja
0.5 zavitka	Kvasa
2	Jajčna rumenjaka
0.5 žlice	Soli
5 g	Janež celi
0.5 cele	Bourbon vanilija cela

Za premaz

1	Jajce
2 žlici	Mleka

Priprava

1. Janež nežno zdrobite s tolkačem in možnarjem ter zmešajte z belim vinom. Zmes janeža in vina prelijte v kozarec za vlaganje, pustite počivati čez noč (ne v hladilniku) in precedite.
2. Zmešajte moko in sol, nato pa segrejte mleko, da bo mlačno. Kvas nadrobite v majhno skledo ter vmešajte 1 žlico sladkorja, 2 žlici mlačnega mleka in 2 žlici moke, dokler ne nastane debelejše predtesto. Rahlo pomokajte in pokrijte s plastično folijo za živila. Predtesto je gotovo, ko občutno naraste.
3. Medtem stopite maslo v preostanku mleka ter vmešajte sladkor in sredico vanilijevega stroka.
4. Predtestu dodajte janež in mešanico mleka in masla ter pregnetite v mehko testo. Slednjega rahlo potresite z moko in ga v skledi pokritega s plastično folijo za živila pustite vzhajati 1 uro.
5. Z metlico zmešajte jajce in mleko ter dajte na stran za premaz. Pečico pri kroženju vročega zraka segrejte na 175 °C.
6. Iz vzhajanega testa odrežite kose, težke približno 100 g, ter jih na delovni površini z dlanjo oblikujte v krogle. Krogle razporedite po dveh nizkih pekačih, obloženih s papirjem za peko, ter jih premažite z zmesjo mleka in jajc. Pustite vzhajati 30 minut.
7. S škarjami trikrat globoko zarežite v pince, nato pa jih pecite 15–20 minut, dokler niso zlato rjave.