



Velikonočne pince s slastno vanilijo

🕒 120–160 Min   

Priprava

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

- 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 debelejša 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 zarezite v pince, nato pa jih pecite 15–20 minut, dokler niso zlato rjave.

