

Veľkonočný chlebík s lahodnou vanilkou

120—160 Min

Príprava

1. Aníz zľahka rozdrvte v mažiari a zmiešajte s bielym vínom. Anízové víno nalejte do pohára so skrutkovacím vrchnákom, nechajte ho cez noc lúhovať (nie v chladničke!) a preceďte.
2. Múku zmiešajte so soľou, potom zohrejte mlieko, kým nebude vlažné. Do malej misky rozdrobte droždie a primiešajte 1 PL cukru, 2 PL vlažného mlieka a 2 PL múky, kým nevytvorí hustý kvások. Zľahka poprášte múkou a prikryte potravinovou fóliou. Kvások je hotový, keď viditeľne vykysne.
3. Medzičasom si v zvyšku mlieka rozpusťte maslo a vmiešajte cukor a dužinu z vanilkového lusku.
4. Pridajte aníz a zmes mlieka a masla do kvásku a vymiešajte do hladka. Cesto zľahka poprášte múkou a nechajte hodinu kysnúť v mise prikrytej potravinovou fóliou.
5. Rozšľahajte vajce s mliekom na potieranie a odložte nabok. Predhrejte rúru na 175 °C (347 °F) pomocou nastavenia teplovzdušnej rúry.
6. Z vykysnutého cesta odkrajujte porcie s hmotnosťou približne 100 g a dlaňou z nich na pracovnej doske vytvarujte guľky. Guľky položte na dva plechy s papierom na pečenie a potrite zmesou vajec a mlieka. Nechajte 30 minút kysnúť.
7. Pomocou nožníc urobte do cesta tri hlboké zárezy a pečte do zlatista 15 – 20 minút.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

125 ml	Biele víno
500 g	Pšenična múka
125 ml	Mlieko
75 g	Maslo
75 g	Cukor
0.5 kus	Droždie
2	Vaječné žĺtky
0.5 PL	Soľ
5 g	Aníz celý
0.5 kus	Vanilka Bourbon

Na potieranie

1 ks	Vajcia
2 PL	Mlieko