***SLADEK VELIKONOČNI KRUH ALI PINCA***

Sestavine:

1 kg moke

2 jajci

6 rumenjakov

10 dag masla

10 dag sladkorja

3 dl mlačnega mleka

limonin sladkor

1 kavna žlička soli

150 g rozin (po želji)

1 jajce za premaz

Kvasni nastavek:

4 dag kvasa

2 dl mleka

1 žlica moke

pol žlice slakorja

Postopek priprave:

Jajci, rumenjake, sladkor in sol penasto umešaj v posodi. Med stepanjem pa prilivaj mlačno

mleko. Stepaj toliko časa, da dobiš gosto zmes. Posebej pripravi kvasni nastavek, ki naj vzhaja na dvakratno vsebino. Nato ga primešaj jajčni zmesi, dodaj moko, dobro premešaj in nato prilij raztopljeno (ne vroče) maslo in rozine (po želji).

Dobro pregneti in pusti vzhajati na toplem (2 kratna velikost). Vzhajano testo zvrni na pomokano desko in ga razdeli na 3 ali več hlebčkov. Položi jih na pekač, obložen s peki papirjem, pokrij z ogretim prtom in še enkrat vzhajaj. Pred pečenjem jih namaži z jajcem in na vrhu malo prereži. Postavi v ogreto pečico in 45 min peci pri 180°C. Ko se speče, daj kruh ven iz pekača in ko se ohladi, ga postrezi.

Dober tek!