

Uskršnji venčiči

Slatko testo sa kvascem za Uskrs

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Za lim za pečenje:

papir za pečenje

Dizano testo:

175 ml mleka

75 g margarina ili maslaca

450 g pšeničnog brašna

1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac

75 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

1 rendane kore limuna

150 g milerama

sol

Za premazivanje:

1 žumance

1 kašika mleka

šećera krupnog

1 Mleko zagrejte u lončiću i u njemu otopite maslac ili margarin.

2 Dizano testo:

Brašno dobro pomešajte sa kvascem u posudi za mešanje. Dodajte preostale sastojke u toplu mešavinu mleka i maslaca te sve izmešajte mikserom 5 minuta prvo na najnižoj, a zatim na najvišoj brzini dok ne dobijete glatko tijesto. Pokriveno testo držite na toplom mestu dok ne naraste. U međuvremenu obložite pleh za pečenje papirom za pečenje i zagrejte rernu.

Temperatura rerne 180 °C

Nivo rerne: srednja

3 Testo kratko premesite na lagano pobrašnjenoj radnoj površini, oblikujte u valjak i podijelite na 12 jednakih delova. Svaki komad oblikujte u valjak dugačak 30 cm, 2 valjka isprepletite u venčič i položite na pleh za pečenje. Umutite žumance sa mlekom i time premažite venčiče i po želji pospite krupnim šećerom. Venčiče ostavite otprilike 10 min na plehu, a zatim ih stavite u rernu.

4 Venčiče na papiru za pečenje izvucite na kuhinjsku rešetku i ostavite da se ohlade. Ukrasite ih po želji, npr. obojanim uskršnjim jajima ili malenim čokoladnim jajima.