

# Pečena šunka u krušnom tijestu

VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

- 500 g glatkoga brašna
- 20 g kvasca
- 20 g šećera
- 100 g svinjske masti
- 300 ml vode u kojoj se kuhala šunka
- uskrсна šunka



## Skeniraj za prikaz na web stranici



Stavite šunku u hladnu vodu i skuhajte je.

Nakon 1 sat kuhanja, zamijesite tijesto. Uzmite malo vode u kojoj se kuhala šunka, ohladite je na 40 °C pa u nju izmrвите kvasac i dodajte šećer. Ostavite da se kvasac digne. Dodajte u brašno uzdigli kvasac, mast i vodu u kojoj se kuhala šunka, onoliko koliko je potrebno da zamijesite meko, elastično tijesto. Ostavite da se diže pola sata.

Razvaljajte tijesto i zamotajte šunku tako da spoj tijesta bude s donje strane šunke.

Položite šunku u posudu za pečenje tako da spojitijesta bude dolje i pecite 1 sat na 170 °C.