

Pečena šunka u krušnom tijestu



NAČIN PRIPREME

Srednje složena priprema



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



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Stavite šunku u hladnu vodu i skuhaite je.

Nakon 1 sat kuhanja, zamijesite tijesto. Uzmite malo vode u kojoj se kuhala šunka, ohladite je na 40 °C pa u nju izmrvite kvasac i dodajte šećer. Ostavite da se kvasac dignu. Dodajte u brašno uzdignu 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 spojtijesta bude dolje i pecite 1 sat na 170 °C.