

Uskrsni kruh s jajima i pršutom



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

- 500 g oštrog brašna
- 250 ml K Plus mlijeka
- 20 g šećera
- 25 g kvasca
- 3 žlice K Plus ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- 1 žličica soli
- 4 kom K Plus jaja
- 1 žumanjak (za premaz)
- 100 g Special Moments svježi sir rolica
- 150 g Special Moments pršuta
- 1 grančica ružmarina

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Mlijeko zagrijte te u njemu otopite kvasac i šećer. Ostavite 5 minuta da se napravi pjenasti sloj.

U zdjelu miksera stavite brašno, kvasac, sol, 1 jaje i maslinovo ulje. Mijesite dok ne dobijete mekano i elastično tijesto. Oblikujte kuglu, pokrijte i ostavite da se diže u hladnjaku preko noći (12 sati).

U uzdignuto tijesto umiješajte narezani pršut i sir. Tijesto podijelite na tri dugačka valjka i ispleteti ih u pletenicu. Preostala 3 jaja dobro operite i nježno utisnite u tijesto.

Kruh pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite da se diže još 1 sat. Zatim ga premažite razmućenim žumanjkom i pecite 45 minuta na 200 °C.

Pečeni kruh ukasite grančicom ružmarina.