

Uskrsni vjenčić od pirovog brašna i oraha



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
5

Sastojci

20 g svježeg kvasca
1 žlica šećera
50 ml toplog mlijeka
500 g pirovog brašna
prstohvat soli
100 g smeđeg šećera
½ žličice cimeta
250 ml toplog mlijeka
2 žlice ulja
1 šaka grubo nasjeckanih oraha

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U manjoj posudi razmrvite kvasac, dodajte žlicu šećera i 50 ml toplog mlijeka. Promiješajte i ostavite 10 minuta na toplom mjestu.

U većoj posudi pomiješajte pirovo brašno i sol, dodajte šećer, cimet, toplo mlijeko, ulje i pripremljeni kvasac. Rukama mijesite tijesti 10ak minuta, dok ne postane glatko i elastično. Vratite u posudu koju ste malo namastili uljem, pokrijte i ostavite da se diže 40 minuta.

Tijesto izvadite na radnu površinu, podijelite na dva dijela, svaki dio tanko razvaljajte na dužinu oko 50 cm, zapletite u vijenac i stisnite krajeve tijesta da se spoje. Pokrijte i ostavite da se diže još 20 minuta. Umutite jaje s vodom, premažite vjenčić, pospite šećerom i grubo nasjeckanim orasima.

Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite oko 30 minuta na 180 °C.