

Zajčki iz kvašenega testa

Sladki velikonočni zajčki iz kvašenega testa

pribl. 12 kosov



Potrebno malo iskustva



up to 40 Min.



Sestavine:

Za pekač:

Papir za peko

Kvašeno testo:

225 ml mleka

100 g masla

500 g pšenične moke

1 zavitek Dr. Oetker Kvasa

1 zavitek Dr. Oetker Finesse Limonine lupinice

1 ščepec soli

1 jajce (velikosti M)

Za premaz:

1 - 2 žlice mleka

Za okrasitev:

1 rozina

mandljeve palčke

1 Priprava:

V lončku segrejte mleko, nato v njem raztopite maslo.

2 Kvašeno testo:

V posodi dobro zmešajte moko in kvas. Dodajte preostale sestavine in mešajte z mešalnikom (s spiralami) približno 5 minut, najprej pri najmanjši, nato pa pri največji hitrosti, da dobite gladko testo. Testo pokrijte in ga pustite na toplem vzhajati tako dolgo, da se vidno poveča. Pekač obložite s papirjem za peko. Segrejte pečico.

Električna pečica pribl. 180 °C

Pečica na vroči zrak pribl. 160 °C



- 3 Testo na hitro pregnetite na rahlo pomokani delovni površini in oblikujte svaljek. Svaljek razdelite na približno 12 kosov enake velikosti in iz vsakega kosa oblikujte kroglico. Iz vsake kroglice oblikujte kapljico dolžine 12 cm in jo malce sploščite. Zašiljeno konico zarezite približno do polovice in oblikujte ušesa (slika 1).



- 4 Kose testa položite na pekač in jih premažite z mlekom. V testo vtisnite rozine za oči in smrček. Iz mandljevih paličic naredite brke na smrčku (slika 2). Zajčke pustite vzhajati približno 15 minut.



- 5 Pekač postavite v pečico.

Položaj pečice sredina pečice
Čas peke: pribl. 15 Minute

Zajčke dajte na mrežo in pustite, da se ohladijo.

Tip from the Test Kitchen

- Če imate samo en pekač, lahko drugo polovico zajčkov pripravite na papirju za peko. Potem preprosto povlecite papir za peko na pekač.
- Za izdelavo oči in smrčka lahko namesto rozin uporabite tudi lešnike.
- Pecivo lahko tudi zamrznete.

