



JERNEJ KITCHEN

VELIKONOČNI ZAJČKI

Super mehka in mlečna notranjost, luštna ter hrustljava zunanost. Super dobro.

ZA	4	VELIKONOČNE ZAJČKE
PRIPRAVA:	20	MINUT
VZHAJANJE:	90	MINUT
PEKA:	25	MINUT

TESTO ZA ZAJČKE

325 g mleka

20 g sladkorja

50 g stopljenega masla

5 g suhega kvasa ali 10g svežega kvasa

500 g gladke bele moke tip 500

10 g soli

1 jajce

JAJČNI PREMAZ

1 jajce

ščepec soli

rozine (za zajčkove oči)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

kuhalnica

večja skleda

pekač

papir za peko

oster nož

TESTO ZA VELIKONOČNE ZAJČKE

V kozici segrejemo mleko, sladkor in maslo, da postane mlačno (do približno 35°C). Odstranimo z ognja in dodamo kvas. Pustimo 5 minut, da prične kvas delovati.

ZGNETEMO V TESTO

V večjo skledo damo moko in sol. Dodamo mešanico mleka, sladkorja, masla in kvasa. Dobro premešamo. Dodamo jajce in zagnetemo najprej v posodi, nato pa še na delovni površini. Gnetemo približno 5 minut, oziroma dokler ni masa prožna in svetleča. Testo pokrijemo s skledo in pustimo 5 minut. Ponovno zagnetemo. Tokrat gnetemo 2 - 3 minute.

VZHAJANJE

Zagneteno testo postavimo nazaj v skledo, to pa pokrijemo s kuhinjsko krpo. Pustimo vzhajati 40 minut na sobni temperaturi, oziroma dokler se masa ne podvoji.

OBLIKOVANJE IN VZHAJANJE

V manjši skledi razžvrkljamo jajce, dodamo ščepec soli. Testo previdno položimo na delovno površino ter ga razdelimo na pet enakomernih delov / trakov. Štiri trakove oblikujemo v valj debeline približno 3 cm, trak, ki je ostal pa bomo uporabili za repke zajčkov. Vsak trak zvijemo v polžek, zadnji del zvitega traku, ki ostane pa odrežemo s škarjami, tako da dobimo ušesa. Oblikujemo repek in ga pritrdimo na spodnjo stran zvitega zajčka (podroben foto postopek lahko najdete med zapisi.) Oblikovane kruhke oz. velikonočne zajčke položimo na pekač, obložen s papirjem za peko ter pustimo pokrite vzhajati 50 minut na sobni temperaturi. Pečico segrejemo na 210°C.

PEKA

Velikonočne zajčke premažemo z razžvrkljanim jajcem. Pečemo

25 minut na 200°C. Pečene zajčke položimo na rešetke ter jih popolnoma ohladimo. Dober tek.