

Slatko pecivo



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g mekog brašna
- **1** kockica svežeg kvasca
- **125 ml** mleka
- **220 g** maslaca
- **100 g** šećera u prahu
- **5 g** soli
- **3** belanceta
- **2** žumanceta
- **100 g** suvog grožđa
- **2** kašičice rumca
- **1** limun - ribana kora
- **1** pomorandža - ribana kora
- **1** žumance za premazivanje

Priprema

U malo mlakog mleka otopiti kvasac sa malo brašna i kašikom šećera. Ostaviti na toplom mestu neka buja. Ostalo brašno ugrejati u pecnici na 50°C, pa ga prosejati. Sipati u brašno kvasac, omekšali maslac, jaja, šećer u prahu. Umesiti glatko testo, ne previše tvrdo da bude. Ostaviti da stoji pola sata.

Suvo grožđe umociti u rum. Testu dodati suvo grožđe i naribanu koru limuna i pomorandže i zatim ga još jednom dobro promesiti. Testo oblikovati u kuglu pa opet ostaviti da stoji pola sata. Opet promesiti testo i oblikovati ga i još jednom ostaviti da uveća svoj volumen. Premazati žumancetom. Peci oko 50 minuta do lepe boje.

Savet

Pogaču seži hladnu.