

Podaljšano bivanje, 10. 4.

Dober dan.

V zadnjih dneh si verjetno že izdelal podstavke za jajčka, dobil si idejo, kako narediti pirhe malo drugače. Kaj pa še manjka na praznični mizi? Seveda, kakšna sladka dobrot. ☺ Danes ti pošiljam recept, kako lahko s pomočjo staršev narediš velikonočnega zajčka. Tebi in vsem tvojim želim lepe praznike.

Učiteljica Lidija

Zajčki iz kvašenega testa

Zajčki iz kvašenega testa so ob skodelici čaja ali kave odličen zajtrk, lahko tudi malica. Še posebej popestrijo praznično velikonočno obloženo mizo. Zlasti veseli jih bodo otroci.

SESTAVINE ZA TESTO:

- 500 g moke tip 500
 - 250 ml mlačnega mleka
 - 2 rumenjaka
 - 2 žlici sladkorja
 - 3 žlice jedilnega olja
 - 1 vanilijev sladkor
 - 1 žlička sladkorja za pripravo kvasa
 - pol zavitka kvasa
 - ščep soli
- In še:
- rozine ali brusnice za oči
 - 50 ml mleka za premaz



POSTOPEK

Pripravimo moko, jo rahlo posolimo in naredimo jamico.

Kvas zdrobimo, dodamo žličko sladkorja, žličko moke in malo toplega mleka. Pustimo, da vzhaja, nato pa ga zlijemo v moko, kjer si naredil jamico.

Rumenjaka, sladkor, olje in vanilijev sladkor penasto zmešamo. Dodamo toplo mleko, zmešamo, nato zmes zlijemo v moko.

Zgnetemo testo, ga pokrijemo in pustimo vzhajati (približno 1 uro).

Nato testo ponovno na hitro pregnetemo in ga razdelimo na:

- 3 kupčke po cca. 80 g – ti bodo služili za trup,
- 3 kupčke po cca. 33 g – ti bodo služili za glavo,
- 3 kupčke po cca. 13 g – ti bodo služili za repke.

Vzamemo kupček testa, ki bo služil za trup in ga svaljkamo v svaljek dolg od 28 do 30 cm. Svaljek naj bo povsod vsaj približno enako debel. Nato ga zavijemo v obliki polža. Testo ne zavijamo preveč testno, ker bo med peko še naraslo.





Nato vzamemo kupček za glavo in ga s pomočjo rok oblikujemo v obliko solze. Z nožem prirežemo testo kot prikazuje slika, da dobimo glavo in 2 ušesa.



Glavo spojimo s trupom in za oko uporabimo rozine ali brusnice. Iz najmanjšega kupčka testa naredimo kroglico za repek in ga prilepimo na zadnji spodnji del trupa. V bistvu glave in repka ni potrebno lepiti na trup, jih samo tesno zraven položimo, namreč med peko se bodo sami prilepili na trup.

Zajčke premažemo z mlekom in pekač postavimo v neogreto pečico in vklopimo na 170 stopinj Celzija klasične peke. Med segrevanjem pečice bodo zajčki še vzhajali. Pečemo približno 25 do 30 minut, vključno s segrevanjem pečice oz. do lepe zlate barve zajčkov. Med samo peko zajčke še enkrat premažemo z mlekom.



Pečene zajčke vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladijo.

DOBER TEK!

Ob prazniku velike noči so zajčki iz kvašenega testa na mizi še posebno lep dodatek, ker bodo mizo naredili igrivo in pisano.

Če bo vam kaj testa ostalo, lahko naredite pleteno štručko.



Medtem ko se bo zajček pekel, pa si lahko na spodnji povezavi ogledaš prikupno velikonočno voščilo.

<https://www.bluemountain.com/ecards/easter/down-the-rabbit-hole/card-3136966>

Če boste pekli zajčka, mi jih, prosim, pošljite na e-pošto, da vidim, kako vam je uspelo. Veliko ustvarjanje vam želim.

