

Šunka u kruhu



 Simple

Uskrsnje jutro posebno je, kako za one male koji nestrpljivo očekuju poklone u gnijezdima koje su vrijedno dan prije ukrasili i napunili svježom travom, tako i za one velike koji će se više radovati blagdanskom stolu i tradicionalnim delicijama, gdje je šunka kraljica blagdanskog doručka. Šunka je simbol sreće, a taj životni faktor ovih dana svima treba. Osim što smo skuhali sušenu šunku, ispekli smo onu rolanu u kruhu i obradovali sve za stolom

sastojci:

- Delikates rolana šunka
- 0,8 do 1 kg brašna (meko/oštro kombinacija)
- kockica svježeg kvasca, malo mlijeka i šećera
- 2- 3 žlice ulja
- sol
- cca 3 dcl mlake vode

- žumanjak

Pofurite kvasac s toplim mlijekom i malo šećera. umiješajte kvasac u brašno pa zajedno s uljem i mlakom vodom zamiješajte tijesto. kad radite dizano tijesto, neka bude toplija prostorija bez propuha. prekrijte posudu s tijestom poklopcem ili čistom krpom pa ostavite da se volumen udvostruči. skinite mrežicu sa šunke pa je dobro operite i posušite papirnatim ubrusima. zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva. obložite tepsiju papirom za pečenje. malo pobrašnite papir. udvostručeno tijesto premijesite i rastanjite kako bi mogli obložiti šunku. stavite tijesto na papir, gore šunku koju ćete premazati žumanjkom. obložite šunku tijestom pazeći da je sa svih strana dobro zatvorite i stisnete tijesto. pecite cca 1 sat, a zadnjih 20-ak minuta izvadite kruh i premažite ostatkom žumanjka. poslužite ohlađeno.

Dobar tek!





