**PINCA**

SESTAVINE:

kvas 40 g

sladkor 100 g

pšenična bela moka 500 g

mleko 4 dl

jajca 8 kom

limonina lupina

koriander

rum

ščep soli

kisla smetana 1 žlica

maslo 100 g

POSTOPEK:

V posodi zmešamo kvas, dodamo 1 žlico sladkorja, malo moke in pol dl mlačnega mleka.

Premešamo in pustimo vzhajat približno 20 minut.

Moko presejemo in ji dodamo vzhajano zmes.

7 rumenjakov in sladkor penasto zmešamo, dodamo limonino lupinico, malo koriandra, kislo smetano, rum, sol in zmehčano maslo. Prilijemo še preostalo mleko in dobro premešamo.

Vse skupaj dodamo k moki s kvasom, dobro pregnetemo, da dobimo gladko testo.

Pokrijemo ga in pustimo vzhajati. Vzhajano testo razdelimo na tri dele in vsak del oblikujemo v hlebček. Polagamo jih na pekač obložen s peki papirjem.

Hlebčke pokrijemo in pustimo vzhajati še 30 minut. Premažemo jih z rumenjakom in od sredine navzven naredimo 3 zareze. Pečemo 30 - 40 minut na 180 stopinj. Odvisno od pečice.