

Kruh Sonček



Foto: neznan

Priprava:

80 dag MOKE

2 jajci (stepoš – malce pustiš za končni premaz)

3 žlice olja

1 žlica sladkor

1/2 žlice soli

3 žlice smetane

4 dcl mleka

1 kocka kvas

Obe jajci stepemo (malce pustimo za končni premaz) in z vsemi preostalimi sestavinami, razen margarine, zagnetemo testo ter ga takoj (brez vzhajanja) razdelimo na pet enakih delov (okrog 30 dag vsak del).

Prvi del razvaljamo v velikosti pekača, ga položimo na pekač obložen s peki papirjem in premažemo s četrtino raztopljene margarine.

Razvaljamo drugi del in ga položimo na vrh prvega ter ponovno premažemo z margarino. Enako ponovimo z ostalimi deli. Zadnji del (na vrhu) pustimo nenamazanega.

Vse skupaj malo potlačimo in pokrijemo s folijo in damo vzhajat za 45 min.

Vzhajano zvrnemo na pult in malo potlačimo ter razvaljamo na centimeter debelo. Narežemo na pravokotnike velikosti približno 3x15 cm.

Zvijamo malce diagonalno in polagamo na s peki papirjem obložen pekač. Delamo poljubno obliko. Ko končamo, spet pokrijemo s folijo in damo vzhajat še za 15 minut.

Nato premažemo s preostankom jajca in potresemo s sezamom. Pečemo 30 minut na 200 do 220 stopinjah.

Čas priprave: Več kot 60 min

Težavnost: Ljubiteljski kuhar

Sestavine za 10 porcije:

- 80 dag moke
- 2 jajci
- 3 žlice olja
- 1 žlica sladkorja
- 1/2 žlice soli
- 3 žlice smetane
- 4 dcl mleka
- 1 kocka kvasa
- 10-15 dag margarine (za premaz)

