



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

PINCA, POGAČA ILI SIRNICA

TIJESTO:

6 jaja M veličine
250 g šećera
30g vanilin šećera
250 g masti
63 g svježeg kvasca (1 i pol kocka)
250 ml mlijeka (za kvas i tijesto)
1 kg mekog brašna
malo soli

AROME:

30ml žlice rakije od ruža (3 žlice)
1 kap ružinog ulja (ako ga imate)
30ml žlice ruma (3 žlice)
1 naranča-sok
korica limuna i naranče (po želji)

POSTUPAK:

Kvasac razmutiti s malo šećera i mlakog mlijeka, prstima posuti sa malo brašna i staviti da se diže. U većoj zdjeli mikserom pjenasto umutiti jaja i šećer. Po malo dodavati masnoću (da bude sobne temperature) i sve dobro izraditi.

Ubaciti arome i dio mlijeka te opet dobro izraditi.

Dodati kvasac i dio brašna.

Ako radite sa samostojećim mikserom, samo postupno nastavite dodavati brašno dok sve ne popije. I neka mikser mijesi tijesto 5-10 minuta.

Ako radite ručnim mikserom, kada je umiješano oko polovice brašna i mikser ne može dalje mijesiti, tijesto istresti na dasku i postupno dodavajući ostatak brašna, umijesiti tijesto. Po potrebi još dodati preostalo mlijeko.

Kad se tijesto više ne lijepi za zdjelu ili za ruke, a i dalje je lijepo mekano, prebaciti ga u posudu i ostaviti da se diže na toplom mjestu dok se ne udvostruči, po prilici 2 sata.

Nakon što se tijesto diglo, kratko ga premijesiti i razdijeliti na komade. Svaki komad tijesta s malo brašna premijesiti i oblikovati u malu loptu te svaku staviti na komad papira za pečenje (malo veći



od kugle radi drugog dizanja). Pokriti ih kuhinjskom krpom ili stolnjakom i onda najbolje dekom te ostaviti da se opet dižu, otprilike pola sata.

Neposredno prije stavljanja na pečenje, pince premazati izmućenim jajetom i zarezati škarama na tri dijela. Po želji, svaku posuti drobljenim šećerom u kocki, ostaviti da bude i većih komada koje treba malo utisnuti u tijesto te staviti na pečenje.

Peći ih na 150°C 35-40minuta, ovisno o veličini pince i o jačini pećnice.

Čačkalicom provjeriti sredinu; ne smeta ako je čačkalica malo vlažna, svejedno je pinca pečena. Pince ostaviti da se ohlade i poslužiti uz neki fini liker, kavu, čašu mlijeka ili što već volite.

p.s. divne su i dok su još tople, ali bude grdo kad krenete jesti pa ne možete stati

NAPOMENE:

- Svi sastojci neka budu sobne temperature
- Svo brašno treba umijesiti, ali oprezno s mlijekom. Ne znači da će trebati sva preostala količina - meni uvijek ostane viška
- Ako se dogodi da nemate svježe naranče kući, možete je zamijeniti sa 30ml kupovnog 100% narančinog soka
- Iako je tijesto mekano, nemojte dodavati više brašna u njega
- Brašno možete mijesati, 2/3 mekog + 1/3 oštrog, ako želite
- S obzirom da je dosta masnoće u tijestu, moglo bi upiti puno više brašna nego piše u receptu. Tijesto mora biti mekano, ali kompaktno. Slično tijestu za kruh, ali malo mekše. Neka tijesto malo po malo upija brašno koje mu se dodaje, ali mora ostati mekano jer će inače pince biti pretvrde. Meni obično mi ode još cca 100g brašna dok mijesim tijesto
- Kako ćete znati da ste dovoljno dugo mijesili tijesto? Dva su pokazatelja:
Prvi: ako u tijesto utisnete prst, trebalo bi se vratiti natrag, skoro u prvobitni položaj. Znači da se gluten dovoljno razvio i da je dovoljno elastično. Slobodno koji put lupnite tijestom o stol, odnosno *bacite ga* iz visine – ne da mu to ne smeta, nego mu i godi!
Drugi: Tijesto neće biti potpuno glatko, nego izgleda kao da se u njemu vide mjehurići
- Meni su draže manje pince, tako da ih radim od 450-500g težine
- Ako ih nećete odmah jesti ili se neće sve pojesti u narednih 2-3 dana, mogu se spremati u škrinju i po potrebi vaditi. Ništa se ne mijenja u okusu i teksturi
- Za slučaj da koristite jaja L veličine, trebat će vam 1300g brašna
- Pinca mora biti aromatična pa ne treba previše šparati na aromama, ali niti pretjerati

Dobar tek!