

Pinca (Sirnica)



Autorica: Monika Topolko

Za dvije pince promjera 23cm

Vrijeme pripreme: 4h 15min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 25min

Ukupno vrijeme: 4h 40min

Težina pripreme: Umjereno

Kategorija: Kruh & pogače, Hrvatska kuhinja

Kuhinja: hrvatska

Pinca je pecivo koje se priprema od bijelog brašna i kvasca, a sadrži masnoću i jaja. Često je aromatizirana grožđicama, rumom ili rakijom te koricom citrusa i prepoznatljivog je izgleda. Prije pečenja pinca se oblikuje u okruglu pogaču i oštrim se nožem na njoj površini urezuje oblik križa koji, prema kršćanskoj tradiciji, simbolizira Isusovo raspeće. Pincu ćete danas često naći i u obliku pletenice ili vijenca. Uz pisanice i šunku u kruhu, još i danas čini neizostavni dio uskršnjeg doručka koji se na uskršnje jutro nosi u crkvu na blagoslov. To mekano, mirisno i aromatično pecivo najukusnije je toplo ili mlako. Kad se ohladi izvrsno je s malo maslaca i toplog čaja, a može odlično poslužiti kao podloga za puding od kruha (bread and butter pudding) ili jednostavno kao slatka verzija pohanog kruha, poznatija kao french toast.

Sastojci

20g svježeg kvasca
1 žlica šećera
200ml toplog mlijeka
500g brašna
1 žličica soli
75g maslaca, otopljenog
3 žumanjka
75g šećera
2 vanilin šećera
korica 1 limuna
korica 1/2 naranče
60g grožđica
1 žlica ruma
1 jaje, za premazivanje

Postupak

U maloj posudi pomiješajte razmrvljeni kvasac, žlicu šećera i polovicu toplog mlijeka pa ostavite na toplom da se diže. Grožđice prelijte rumom i ostavite da nabubre.

U posudi stajaćeg miksera pomiješajte brašno i sol. Dodajte dignuti kvasac, otopljeni maslac, ostatak mlijeka, žumanjke, šećer, vanilin šećer te korice limuna i naranče. Miješajte navedene sastojke na srednjoj brzini nastavcima za tijesto (spirale ili kuka) dok se tijesto ne počne formirati u kuglu. Dodajte grožđice i rum, smanjite brzinu i miješajte još 4-5 minuta, dok tijesto ne postane čvrsto. Tijesto oblikujte u kuglu, prebacite u zdjelu premazanu s malo ulja, pokrijte prozirnom folijom i ostavite na toplom mjestu da se diže 2 sata.

Dignuto tijesto izvadite na lagano pobrašnjenu plohu i nekoliko ga puta udarite rukama da istisnete zrak.

Podijelite ga na dva jednaka dijela i svaki dio oblikujte u kuglu. Pince premijestite na lim obložen papirom za pečenje i premažite razmućenim jajetom. Ostavite ih da se dižu sat vremena, a potom ih ponovo premažite jajetom i ostavite na toplom još sat vremena.

Ugrijte pećnicu na 180°C. Pince posljednji put premažite jajetom. Vrhom oštrog noža površinu svake pince zarezite u obliku križa. Pecite ih 25-30 minuta, dok ne dobiju lijepu smeđu boju. Pečene pince ohladite na sobnu temperaturu i čuvajte ih zamotane u kuhinjsku krpu.