**** **MLEČNI KRUH Z ROZINAMI**

**Potrebuješ:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ZA TESTO*** 500 g ostre moke
* 2,5 dl mleka
* 60 g masla
* 150 g rozin
* 15 g sladkorja
* 15 g kvasa
* 1 žličko soli
* 1 vanilin sladkor
* Malo limone
 | **ZA PREMAZ*** 1 jajce
* 1 žlico mleka

**DRUGO*** Košček masla za pekač (ali uporabiš peki papir
 |

**Priprava:**

1. V skodelico nadrobi kvas, dodaj mu žličko sladkorja in toliko mlačnega mleka, da se kvas skrije. Pustimo vzhajati (okrog 15 min).
2. V lonček pristavi mleko, dodaj mu maslo in pogrej toliko, da se maslo stopi. Vsebino ohladi do mlačnega.
3. Moko presejemo v skledo. Dodamo sladkor, vanilin sladkor, malo limone in sol, na sredini pa naredimo jamico, v katero vlijemo vzhajan kvas. Pokrijemo ga z moko in prilijemo mleko s stopljenim maslom.
4. Vse skupaj mešamo z mešalnikom, da dobimo gladko testo, ki se ločuje od sklede. Potrosimo z moko, pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo, da vzhaja. Količina testa se mora podvojiti!
5. Vzhajano testo stresemo na pomokano površino, dodamo rozine in ga ponovno na hitro zgnetemo.
6. Testo oblikujemo v štruco ali hlebček, ki jo položimo v pomaslen pekač (ali na peki papir), pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati (okrog 30 -45 minut).
7. Vzhajan kruhek premažemo z razžvrkljanim jajcem, ki smo mu dodali žlico mleka in damo v naprej segreto pečico (na 220ᵒC).
8. Po 15 minutah temperaturo znižamo na 200ᵒC in pečemo še kakšnih 25 do 30 minut.
9. Pečen kruh vzamemo iz pečice. Predenemo ga na rešetko in ohladimo.