

Pinca | Uskrsna pogača | Sirnica v2 05.04.2015



- 1 kg [brašna](#) za dizana tijesta (Typ 550) *
- 1 MŽ soli
- 2 kocke svježeg kvasca (2 vrećice suhog)

- 5 jaja
- 250-300 g šećera + 1 VŽ šećera (možete zdrobiti i kocke šećera)
- 3 vanil šećer
- 70g korice ribanog limuna
- 70g korice ribane naranče
- 1 dcl soka od naranče
- 0,5 dcl ruma
- 1 dcl mlijeka
- 100 g [kiselog vrhnja](#)
- 150 g maslaca



* nemate ili ne možete nabaviti **brašno za dizana tijesta**, za tijesto za **pinču** po mom iskustvu jednako dobro posluži i 60% glatkog i 40% oštrog brašna.

[Op. a] Tko voli jako slatku uskrsnu pogaču neka stavi 350 g šećera.

Zasto se ovaj **uskrsni kolač** još zove i **sirnica**, kad nema sira u njemu? Vjerojatno isto kao i Leberkässe u kojem nema jetrica :-) **[Op. a]**

Od 2-3 VŽ brašna, suhog kvasca i decilitar mlijeka napravite [kvas](#).

Odvojite jedno jaje i jedan bjelanjak na stranu

4 jaja + 1 žutanjak, sok od narače, ribanu koricu naranče i limuna, vanil šećer, šećer i rum izmiksajte.

Brašno i sol izmješajte u posudi za mješanje.

Kada se kvas skroz dignuo, rastopite maslac te ga dodajte jajima i sve još jednom dobro promiksajte, te skupa sa kvasom i kiselim vrhnjem dodajte u brašno.

Umjesite ljepljivo, ali kompaktno tijesto za **pinču** pri čemu ćete kod mješanja uvidjeti da li je potrebno još mlijeka. Treba li još mlijeka, dodajte ga kapajući, jer **zbog veličine jaja** (ona daju također tekućinu u tijesto) **tijesto za pinču** može već biti pre mekano.



Tijesto za **uskrсну pogaču** mora biti mekano, ali kompaktno. Dno posude pobrašnite i stavite gore **tijesto za pincu**. Sve skupa u najlon vrećicu i pustite dizati, na toplom mjestu (ili u pećnici na max.40°C), 45 minuta ili dok se ne podupla.

[Savijet] Obavezno kod svih **dizanih tjesta** posudu u kojoj se diže tijesto, pokrijte plastičnom folijom ili još bolje stavite posudu u najlon vrećicu koju na vrhu svežite. Tako ćete spriječiti da se na tijestu ne napravi korica koja je opet uzrok tome da se tijesto ne diže kako treba. **[/Savijet]**

Izvadite tijesto na pobrašnjenu podlogu te ga lagano, sa što manje tiskanja pretvorite u 2-3 kugle. Kugle stavite odmah na papirom za pečenje prekriveni pleh. Pazite da ostavite dosta razmaka, jer se pinca malo raširi. Urežite u kugle 2 cm debeli križ i ostavite u najlon vrećici dizati 15-tak minuta.

Razmutite jaje te mu dodajte preostali bjelanjak te time dobro premažite **pince, sirnice**. Sve skupa posipajte što grubljim šećerom, nabolje zdrobljene kocke. Tko ne voli puno šećera neka posipa malo sa običnim bijelim kristalnim šećerom. **Pincu** stavite obavezno u hladnu pećnicu. Nakon šta se pećnica ugrijala, pecite u tri etape. 1. 170° 20 minuta. 2. smanjite pećnicu na 150°C pecite 20 minuta. 3 smanjite na 120°C pecite 10-15 minuta.



Ovisno o vašoj pećnici vremena mogu varirati. Bitno je da nakon prve etape se **pinca** potpuno digne, u drugoj etapi treba dobiti lijepu boju, a zadnja etapa je da bi se tijesto za **uskrсну pogaču, sirnicu** dopeklo.

Pinca, uskršnja pogača je pečena kad kucnete, a zvuk nije totalno šupalj.

Pečenu **pincu** izvadite i ohladite na rešetki. Ako radite **pincu za Uskrs**, napravite je u subotu, kasno navečer, tako će biti prhka i sočna za uskršni ručak u nedjelju. Skroz ohlađenu stavite u vrećicu jer se inače brzo osuši.



www.moja-kuhinja.com