

Folar de pascoa

Portuguese Easter Bread

Portugalski chleb wielkanocny



Składniki:

500g mąki
3 dag drożdży
100 ml mleka
1/2 szkl cukru
szczypta soli
2 jajka
75g masła roztopionego
szczypta kurkumy
skórka starta z cytryny
skórka starta z pomarańczy
łyżeczka ekstraktu waniliowego
garść rodzynek
garść suszonej żurawiny
żółtko, płatki migdałowe, cukier,
3 jajka na twardo do dekoracji

Ingredients:

500g of flour
3 grams of yeast
100 ml of milk
1/2 cup of sugar
pinch of salt
2 eggs
75g of melted butter
pinch of turmeric
lemon peel
orange peel
a teaspoon of vanilla extract
a handful of raisins
a handful of dried cranberries
yolk, almond flakes, sugar,
3 hard-boiled eggs for decoration



Wykonanie:

W ciepłym mleku rozpuszczamy łyżkę cukru i drożdże.

Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy cukier, starte skórki cytrusów, sól, kurkumę, mieszamy.

Do mąki dodajemy roztopione masło, jajka, ekstrakt waniliowy, bakalie i zaczyn drożdżowy. Ciasto mieszamy a potem wyrabiamy ok 10 min.

Method:

Dissolve a tablespoon of sugar and yeast in warm milk.

Sift the flour into a bowl, add sugar, citrus peels, salt, turmeric, and mix.

Add melted butter, eggs, vanilla extract, dried fruit and yeast leaven to the flour. Stir the dough and then knead it for about 10 minutes.



Ciasto zostawiamy do wyrośnięcia.

Leave the dough to rise.



Z ciasta formujemy chlebek i układamy go na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

Form a loaf and place it on a baking tray lined with baking paper.



Przed pieczeniem, ostrym nożem robimy na górze ciasta nacięcia w których układamy jajka. Posypujemy cukrem.

Before baking, with a sharp knife, make cuts on the top of the dough and place there the eggs. Sprinkle with sugar.



Pieczemy ok 35-40 min
w 180st.

Bake for about 35-40
minutes at 180 degrees.

Smacznego!!!

Enjoy!!!

