

Sirnica ili Pinca

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 60 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 80 minuta plus fermentacija i hlađenje

Razina : Početnik

Sastojci:

Sirnica ili Pinca:

- Manitoba brašno 500g
- Sol 5g
- Šećer 100g
- Vanilija u prahu po želji
- Korica naranče 6g (korica jedne naranče)
- Korica limuna 8g (korica dva limuna)
- Med 30g
- Svježi kvasac 30g
- Cijela jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Žumanjci 70g (4 žumanjka)
- Mlijeko 100g
- Rum 15g
- Maraschino 15g
- Ružina vodica 30g (prilagodite količinu svom ukusu)
- Maslac 200g (ili 100g maslaca + 100g masti)

Premaz:

- Jaja 50g (1 jaje)
- Mlijeko 10g

Ukras:

- Šećer u granulama 55g

Upute

1. Da biste napravili sirnice (pince), stavite mlako mlijeko u mjernu posudu, dodajte svježi kvasac i dobro promiješajte pjenjačom.
2. Stavite prosijano brašno u samostojeći mikser s nastavkom u obliku kuke.
3. Dodajte suhe sastojke - sol, šećer, vaniliju u prahu, koricu limuna i koricu naranče. Promiješajte sve na maloj brzini.
4. Dodajte mješavinu mlijeka i kvasca, med, cijela jaja, žumanjke, rum, maraschino i ružinu vodicu. Miksajte na srednjoj brzini otprilike 10 minuta, dok tijesto ne postane lijepo, glatko i rastezljivo.
5. Postupno dodajte maslac dobro miješajući nakon svakog dodavanja.
6. Pokrijte zdjelu kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu (do 28°C kako se maslac ne bi otopio) otprilike 2,5 sata.
7. Kada se tijesto udvostruči podijelite ga na četiri jednaka dijela, po otprilike 285g.
8. Oblikujte svaki komad tijesta u kuglu tako da ga prvo preklopite, zatim ga okrenite i zaoblite dlanovima.
9. Stavite sirnice (pince) na lim za pečenje obložen masnim papirom, pokrijte ih kuhinjskom krpom i ostavite da se dižu još 2 sata.
10. Premažite ih, zarezite škarama i na kraju pospite šećerom u granulama.
11. Pecite sirnice (pince) na 180°C otprilike 20 minuta, dok lijepo ne porumene.
12. Evo, vaše ukusne sirnice (pince) su gotove i božanstveno mirišu! U slast!