

Pääsiäisleipä

Τσουρεκία

5	Kananmunaa Punaista elintarvikeväriä Oliiviöljyä
500 g	Vehnäjauhoja
1 pussi	Kuivahiivaa
100 g	Sokeria
100 g	Voita
3	Kananmunaa
1 tl	Suolaa
1	Appelsiinin kuori
1 tl	Anista (tai 2 tl Ouzoa)
1	Munan keltuainen
50 g	Seesamin siemeniä



Laita jauhot kulhoon ja sekoita siihen kuivahiiva, 1 tl sokeria sekä 6 rkl lämmintä vettä. Anna vetäytyä n. ½ tuntia

Keitä tällä välin kananmunia n. 6 minuuttia, kuori ja värjää elintarvikevärillä punaisiksi, öljyä pinnat kiiltäviksi.

Lämmitä voi pehmeäksi ja lisää taikinaan, sekä sokeri munat ja suola. Lisää joukkoon anis ja raastettu appelsiinin kuori. Sekoita taikinaksi ja anna kohota n. tunti.

Kuumenna uuni n 180°C.

Vaivaa taikina kokoon ja ota taikinasta vajaa 1/3 ja jaa se neljään osaan, joista teet kaksi lettiä. Leivo isommasta osasta n.30 cm pitko ja laita se pellille. Litistä pitkon ympärystä ja laita letit kiinni kiertämään sitä.

Vatkaa keltuainen ja 1 rkl vettä. Voitele leipä. Kohota n 15 min.

Paina leivän keskelle 5 syvennystä, joihin laitat värjätyt kananmunat.

Voitele keltuaisella ja ripottele päälle seesamin siemenet.

Paista uunissa n. 30 – 40 min.