

**Pasca (Rumænien)**  
**Påskebrød**



**INGREDIENSER**

**Til dejen**

1 kg hvedemel  
250 g sukker  
500 ml sødmælk  
2 tsk tørgær  
5 æggeblommer  
250 g blødt smør  
2 tsk vanille  
1 tsk salt  
Skræl fra 1 citron  
+ 1 æg til pensling

**Til fyldet**

170 g ricottaost  
50 g sukker  
2 æg  
1 spsk hvedemel  
1 tsk vanilliesukker  
1 knivspids salt  
En håndfuld rosiner

## SÅDAN GØR DU

- Bland i en stor skål 200 g mel, lun mælk, sukker og tørgær. Tildæk skålen og lad dejen hvile et lunt sted i 25-30 min. til der viser sig bobler.
- Bland resten af ingredienserne i dejen og ælt til den er elastisk. Tilsæt mel efter behov.
- Lad dejen hæve til dobbelt størrelse. 2 timer.
- Ælt og del dejen i 2 stykker.
- Pres den ene halvdel ud i bunden af en smurt springform
- Del den anden halvdel i tre lige store stykker og rul dem til tre ca. 60 cm lange pølser, der flettes og lægges rundt i kanten af springformen.
- Lad dejen hæve til dobbelt størrelse, 30-40 min.
- Ostefyldet piskes med håndmixer til massen er jævn og hældbar. Til sidst tilsættes rosinerne.
- Når dejen er hævet, pensles den med det sammenrørte æg
- Hæld ostemassen i midten af formen. Fyld kun til kanten af den flettede cirkel. Det må ikke løbe over.
- Bag i forvarmet ovn ved 190 grader i 15 min.
- Skru ned for varmen og bag færdig i 40 minutter ved 160 grader indtil brødet er gyldnet og fyldet har sat sig uden at være helt fast.
- Sluk for ovnen, og lad brødet stå i eftervarmen i en time med ovndøren lukket.
- Server lunt eller koldt