



JERNEJ KITCHEN

HRENOVKE V TESTU

Hrenovke v testu so preprost recept za popestritev kosila, zabav, piknikov. Obožujejo jih otroci in odrasli, testo pa je za piko na i posuto s semeni.

ZA	4	HRENOVKE V TESTU
PRIPRAVA:	10	MINUT
VZHAJANJE TESTA:	40	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	75	MINUT

HRENOVKE V TESTU

125 g gladke bele moke

160 g polnozrnate moke

1 čajna žlička suhega kvasa (ali 2 žlički svežega kvasa)

1 čajna žlička soli

180 ml vode

2 žlici stopljenega masla

4 hrenovke

100 g mešanice semen (sezam, mak, sončnična semena...)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

skleda

kuhinjski robot (poljubno)

valjar

pekač

papir za peko

PRIPRAVIMO TESTO

Pečico segrejemo na 230°C. V skledi premešamo obe moki, kvas, sol in vodo. Z rokami ali v kuhinjskem robotu testo zgnetemo v prožno testo. Gnetemo 3 - 4 minute, nato dodamo stopljeno maslo (rahlo ohlajeno) in ga dobro vgnetemo v testo. Testo damo v skledo, pokrijemo s krpo in pustimo, da vzhaja na sobni temperaturi 25 - 30 minut, oziroma tako dolgo, da se podvoji zmes.

HRENOVKE OVIJEMO V TESTO

Testo razdelimo na štiri dele in razvaljamo na pravokotnik. Hrenovko ovijemo v testo, konce dobro stisnemo skupaj. Mešanico semen prestavimo na krožnik in hrenovko v testu povaljamo v mešanici. Prestavimo na pekač, obložen s papirjem za peko, s sprijetim koncem testa navzdol. Postavimo na stran za 15 minut, da testo še nekoliko vzhaja.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Postavimo v predhodno segreto pečico, kjer pečemo 15 minut pri 230 °C, nato temperaturo zmanjšamo in pečemo še 10 minut pri 210 °C. Pečene hrenovke v testu prestavimo na rešetko, da se nekoliko ohladijo, nato jih postrežemo.