



JERNEJ KITCHEN

BAKLAVA Z OREHI

Baklava z orehi je čudovit recept za svetovno znano sladico. Plasti pečene vlečenega testa, razkošnega orehovega nadeva in medenega preliva.

| | | |
|-------------|----|--------------|
| ZA | 28 | MALIH BAKLAV |
| PRIPRAVA: | 30 | MINUT |
| PEČENJE: | 50 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 80 | MINUT |

BAKLAVA

230 g masla

500 g svežega vlečenega testa v listih

250 g mletih orehov

1/2 žličke cimeta v prahu

1/2 žličke pimenta v prahu

1/4 žličke muškarnega oreha v prahu

MEDENI SIRUP

250 g sladkorja

150 g medu

240 ml vode

1/2 celega cimeta

1/2 limone, narezane na kolobarje

2 žlici limoninega soka

2 kapljici rožne vode (poljubno)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

pekač 25 cm x 30 cm

kuhinjski nož

kuhinjska krpa

kuhinjski čopič

PRIPRAVA

Pekač velikost 25 cm x 30 cm premažemo z maslom. Pečico segrejemo na 190 °C.

PREČIŠČENO MASLO

Kozico z maslom pristavimo na zmeren ogenj. Počakamo, da maslo zavre, nato ga kuhamo 5 minut. Odstavimo z ognja. Nad manjšo skledo damo cedilo. V cedilo damo kuhinjsko brisačko in čez brisačko vlijemo maslo, da se znebimo nečistoč. Postavimo na stran.

NASVET

[Ta korak lahko spustimo, v kolikor uporabljamo prečiščeno maslo iz trgovine.](#)

RAZREZ VLEČENEGA TESTA

Liste vlečenega testa damo na papir za peko in položimo enega na drugega. Razrežemo v velikosti pekača 25 cm x 30 cm. Dobiti moramo približno 24 listov vlečenega testa v velikosti našega pekača. Liste vlečenega testa pokrijemo s papirjem za peko. Na papir damo še vlažno krpo, da preprečimo izsuševanje. Tako naj bo papir za peko pod vlečenim testom, nad vlečenim testom in še dodatno navlažen s krpo na vrhu.

NADEV

V skledo damo mlete orehe, cimet v prahu, piment v prahu, muškarni oreh v prahu in premešamo, da se sestavine povežejo.

NASVET

[Najboljši orehi so tisti, ki jih sveže zmeljemo doma.](#)

PRIPRAVIMO BAKLAVO

V pripravljen pekač damo list vlečenega testa in ga s prečiščenim maslom enakomerno premažemo s kuhinjskim čopičem. Nadaljujemo proces, da dobimo 12 plasti. Mešanico orehov razporedimo po zadnji namaščeni plasti. Nadaljujemo s plastmi vlečenega testa, ki ga zopet vsakič znova premažemo s prečiščenim maslom. Tudi tokrat moramo imeti 12 plasti.

NASVET

Če nam ob robovih zmanjka testa, lahko robove zapolnimo tudi z odrezki vlečenega testa.

RAZREZ

Baklavo po dolžini razrežemo na štiri dolge trakove širine približno pet centimetrov. Prelijemo s polovico preostalega masla, enakomerno razporedimo, nato pa razrežemo baklavo po diagonali, da dobimo 28 malih baklav. Prelijemo še s preostalim maslom.

PEČENJE

Pekač z baklavo postavimo v predhodno segreti pečico na srednjo rešetko. Pečemo 30 minut pri 190 °C, nato temperaturo zmanjšamo na 160 °C in pečemo še 20 - 30 minut, oziroma tako dolgo, da je baklava zlato zapečena in hrustljava zgoraj.

SIRUP

Medtem ko se baklava peče, pripravimo sirup. V kozico damo sladkor, med, vodo, cimet in limono. Pristavimo na zmeren ogenj, počakamo, da mešanica zavre, nato zmanjšamo ogenj in pri rahlem vretju kuhamo 10 minut. Odstavimo z ognja in v mešanico vlijemo limonin sok in poljubno še rožno vodo. Preden prelijemo baklavo, odstranimo narezano limono in cimetovo palčko.

BAKLAVA Z OREHI

Ko je baklava še vroča, jo prelijemo s pripravljenim sirupom. Baklavo postavimo na stran in pustimo, da se počasi ohlaja, vsaj 4 ure, ali čez noč. Poljubno baklavo okrasimo s celimi ali mletimi orehi tik preden jo postrežemo.