



JERNEJ KITCHEN

ŠUNKA V TESTU

Šunka v testu je vrhunska velikonočna jed pripravljena s kvašenim testom. Naredi wau učinek in tudi pripravimo jo lahko en dan vnaprej.

ZA	10	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
VZHAJANJE:	2	URI
PEČENJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	3	URE 10 MINUT

ŠUNKA

- 1200 g velikonočne šunke
- 2 žlici hrena s smetano (Droga Dobrote)
- 1 jajce, za premaz
- 1 žlica sladke smetane, za premaz

TESTO

- 650 g gladke bele moke
- 200 ml mleka
- 100 ml vode
- 10g suhega kvasa ali 20g svežega kvasa
- 1 jajce
- 1 rumenjaki
- 50 g stopljenega masla
- 2 žlici sladkorja
- 1 žlička soli

TOOLS AND EQUIPEMENT

- večji lonec s pokrovom
- pekač
- kuhinjski robot ali skleda
- kuhinjska krpa

SKUHAMO ŠUNKO

V večji lonec položimo šunko in prelijemo s hladno vodo. Voda naj šunko popolnoma pokrije. Zavremo, pokrijemo s pokrovom in pri rahlem vretju kuhamo 1 uro na kg, v našem primeru približno 1 uro in 15 minut. Ko je šunka kuhana, vodo odlijemo in šunko postavimo nazaj v lonec kjer se naj popolnoma ohladi. Ohlajeno šunko enakomerno premažemo s hrenom s smetano.

TESTO ZA VELIKONOČNO ŠUNKO

V skledo kuhinjskega robota (ali v navadno skledo) damo vse sestavine za testo: moko, mlačno mleko, vodo, kvas, jajce, rumenjaki, stopljeno (ohlajeno) maslo, sladkor in sol. Zagnetemo v prožno testo. Gnetemo približno 8 - 10 minut. Testo pokrijemo s kuhinjsko krpo in postavimo na stran. Pri sobni temperaturi naj vzhaja 1 uro, da se zmes podvoji.

OBLIKUJEMO

Delovno površino pomokamo. Testo razdelimo na tri dele. Dva kosa testa naj bota večja, en kos pa manjši. Dva večja kosa testa z valjarjem razvaljamo da je približno 3 centimetre večji od šunke. Na sredino enega razvaljanega testa položimo šunko, čez šunko pa drugi del testa. Pustimo centimeterski rob, preostali del pa odrežemo. Testo pritisnemo skupaj, da zapremo šunko. Ostanke testa in preostalo tretjino testa oblikujemo v kitke ali drug poljubni vzorec ter okrasimo zgornji del šunke v testu. Prestavimo na večji pekač in prestavimo na pekač obložen s papirjem za peko. Šunko pokrijemo z živilsko folijo ali krpo ter pustimo vzhajati približno eno uro, oziroma tako dolgo, da se testo podvoji. Pečico segrejemo na 170 °C.

SPEČEMO

V skodelici razžvrkljamo jajce in sladko smetano. Šunko enakomerno premažemo z mešnico in postavimo v segreto pečico. Pečemo 50 - 60 minut pri 170 °C. Po potrebi šunko po 30 minutah pokrijemo z alufolijo, v kolikor se zgornji del prehitro peče. Ko je šunka pečena, jo vzamemo iz pečice, prestavimo na rešetko in počakamo, da se popolnoma ohladi.