



JERNEJ KITCHEN

HRENOVKE V KVAŠENEM TESTU

Hrenovke v kvašenem testu so odlični prigrizek ali zajtrk, večerja za male in velike. Testo je mehko in perfektno pečeno.

ZA	12	HRENOVK V TESTU
PRIPRAVA:	20	MINUT
VZHAJANJE:	1	URA 15 MINUT
PEČENJE:	16	- 18 MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 55 MINUT

HRENOVKE V KVAŠENEM TESTU

40 ml vode

80 ml mleka

7 g suhega kvasa

1 žlica sladkorja

300 g gladke bele moke

5 g soli

1 jajce

25 g masla

1 paket (260g) hrenovk brez ovoja
Nagica (Z' dežele)

2 žlici sezama

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

manjša skleda

večja skleda

kuhalnica

električni mešalnik

živilsko folija ali kuhinjska krpa

valjar

večji pekač

papir za peko

PRIPRAVIMO KVASNO MEŠANICO

V manjšo skledo damo mlačno vodo, mlačno mleko, kvas in sladkor. Premešamo in postavimo na stran za 10 minut, da kvas reagira.

TESTO IN PRVO VZHAIJANJE

V skledo damo moko in sol ter premešamo. S kuhalnico naredimo na sredini jamico, vanjo pa vlijemo pripravljeno kvasno mešanico. Dodamo jajce in stopljeno (ohlajeno) maslo. Z električnim mešalnikom, ki ima nastavke za testo, pričnemo z gnetenjem. Na srednji hitrosti gnetemo 6 - 8 minut, oziroma tako dolgo, da je testo prožno in gladko. Pokrijemo z živilsko folijo ali kuhinjsko krpo in postavimo na stran, da vzhaja pri sobni temperaturi 45 minut.

NAGICA

Potrebujemo štiri Nagice. Vsako narežemo na tri dele, tako da dobimo skupaj 12 mini hrenovk.

DRUGO VZHAIJANJE

Testo razvaljamo na pravokotnik velikosti približno 50 cm x 15 cm. Z ostrim nožem ali nožem za pico narežemo testo na dvanajst trakov v velikosti približno 15 cm x 4 cm. Na enem koncu vsakega traku naredimo z nožem tri krajše zareze. Na drugo stran traku pa damo mini hrenovko. Tesno zavijemo, da dobimo hrenovko v testu. Večji pekač za peko obložimo s papirjem za peko ali uporabimo silikonsko podlogo. Nanj postavimo hrenovke v testu z zarezano stranjo testa navzgor. Pazimo, da je med hrenovkami nekaj prostora. Pokrijemo z živilsko folijo ali krpo in postavimo na stran, da testo vzhaja še približno 30 - 45 minut. Medtem damo rešetko na sredino

pečice in pečico segrejemo na 200 °C.

PEČENJE

Hrenovke premažemo z vodo in posujemo s sezamom. Pekač s hrenovkami v testu postavimo v segreto pečico. Pečemo 16 - 18 minut pri 200 °C. Ko so hrenovke pečene, jih postavimo na stran za nekaj minut, nato pa postrežemo z izbrano omako.