



JERNEJ KITCHEN

HRENOVKE V KVAŠENEM TESTU

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

| | | |
|-------------|----|------------------|
| ZA | 12 | HRENOVKE 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 EQUIPMENT

- manjša skleda
- večja skleda
- kuhalnica
- električni mešalnik
- živilska folija ali kuhinjska krpa
- valjar
- večji pekač
- papir za peko

Oglas

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 VZHAJANJE

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 VZHAJANJE

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.