



## JERNEJ KITCHEN

# OREHOVE POTIČKE

Orehove potičke so krasno mini pecivo, odlično za druženja, velikonočne praznike in božične praznike.  
Obožujejo jih mali in veliki.

ZA	16	POTIČK
PRIPRAVA:	20	MINUT
VZHAJANJE:	2	URI
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	2	URI 45 MINUT

### TESTO ZA POTIČKE

- 190 ml mleka
- 14 g suhega kvasa
- 50 g sladkorja
- 500 g gladke bele moke, tip 500
- 2 rumenjaka
- 1 jajce
- 1 žlica ruma
- 3 g soli
- 1 čajna žlička sveže nastrgane limonine lupinice
- 70 g masla

### OREHOV NADEV

- 2 beljaka
- 20 g sladkorja
- 200 g mletih orehov
- 30 g medu
- 1 čajna žlička cimeta v prahu
- 2 žlici ruma
- 60 ml sladke smetane ali mleka

### PRIPRAVA KVASNega NASTAVKA

V skodelico damo (mlačno) mleko, kvas in sladkor. Premešamo in postavimo na stran za 10 minut.

### TESTO

V skledo kuhinjskega robota (ali pa uporabimo večjo skledo in ročni električni mešalnik z metlicami za testo) damo moko, rumenjaka, jajce, rum (poljubno), sol, kvasni nastavek in limonino lupinico. Pričnemo z gnetenjem. Na srednji hitrosti gnetemo 6 - 8 minut, oziroma tako dolgo, da je testo prožno in gladko ter odstopi od sklede. Dodamo maslo in gnetemo še 3 - 4 minute, da se maslo dobro poveže v testo in testo ponovno odstopi od sklede.

### PRVO VZHAJANJE

Skledo s testom pokrijemo z živilsko folijo in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi (22 - 25 °C), da testo vidno naraste, približno 1 uro, nato testo prestavimo za 30 minut v hladilnik, da ga bo lažje oblikovati.

### OREHOV NADEV

Beljake damo v skledo in dodamo sladkor. Z električnim mešalnikom stepemo, na nastane čvrst sneg. Dodamo preostale sestavine za nadev (mlete orehe, med, cimet, rum, sladko smetano, stopljeno (ohlajeno) maslo.). Dobro premešamo, da se sestavine premešajo.

### PRIPRAVIMO POTIČKE

Dva večja pekača obložimo s papirjem za peko. Testo razdelimo na dva dela. Vsak del razvaljamo na pravokotnik velikosti približno 30 cm x 40 cm. Premažemo s polovico orehovega

40 g stopljenega masla

## TOOLS AND EQUIPEMENT

skodelica

kuhinjski robot ali ročni električni mešalnik

živilska folija ali krpa

skleda

dva večja pekača

papir za peko

valjar

zobotrebec

## Oglas

nadeva. Zgornji krajši rob (3 cm) pustimo brez nadeva. Zvijemo v tesno rulado. Z zvijanjem pričnemo pri spodnjem krajšem robu. Razrežemo na pet centimeterske potičke, ki jih položimo na pripravljen pekač. Med njimi pustimo dovolj prostora za vzhajanje. Postopek ponovimo še s preostalim testom in nadevom. Potičke pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati pri sobni temperaturi 50 - 60 minut.

## PEČENJE

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 190 °C. Potičke premažemo z mlekom. Z zobotrebcem potičke nekajkrat na vrhu napikamo. Postavimo v pečico. Pečemo 20 - 25 minut pri 190 °C. Ko so potičke pečene, jih vzamemo iz pečice in počakamo, da se ohladijo, nato jih postrežemo.