



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

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

Oglas

skodelica

kuhinjski robot ali ročni
električni mešalnik

živilska folija ali krpa

skleda

dva večja pekača

papir za peko

valjar

zobotrebec

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 zobotrebecem 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.