



JERNEJ KITCHEN

POTICA Z RIKOTO IN LIMONO

Potica z rikoto in limono je neverjetno mehka in aromatična, saj ima intenziven okus po limonih in je krasna za praznovanja.

ZA	1	POTICO
PRIPRAVA:	30	MINUT
VZHAJANJE:	120	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT
ČAS SKUPAJ:	80	MINUT (+VZHAJANJE)

TESTO

- 300 g posebne bele moke Žito
- 7 g suhega kvasa ali 14g svežega kvasa
- 120 ml mlačnega mleka
- 2 rumenjaka sobne temperature
- 40 g sladkorja
- 10 g vanilin sladkorja
- 1 žlica žlica ruma
- 70 g masla sobne temperature

NADEV

- 100 g sladkorja
- Lupinica dveh bio limon
- 40 ml sveže iztisnjene limoninega soka
- 2 rumenjaka
- 40 g masla
- 300 g rikote
- 20 g pšeničnega zdroba
- 1 žlica gladke bele moke

PRIPRAVA

Potičnik (24 cm) dobro namastimo z maslom.

ZAGNETEMO IN PRVO VZHAJANJE

V večjo skledo, oziroma v skledo kuhinjskega robota damo posebno belo moko, kvas, mlačno mleko, rumenjake sobne temperature, sladkor, vanilin sladkor in rum. Zagnetemo v enotno zmes, gnetemo približno 10 minut na roke, ali 5 minut z robotom. Ko je testo zagneteno, dodamo maslo sobne temperature in zagnetemo v gladko in prožno testo. Skledo s testom pokrijemo in pustimo vzhajati 60 - 90 minut pri sobni temperaturi, oziroma tako dolgo, da se masa podvoji.

LIMONIN NADEV

Sladkor in lupinico dveh bio limon damo v skodelico in jih drgnemo s prsti, da se sestavini povežeta in se sladkor aromatizira. Dodamo Limoncello, sveže iztisnjen limonin sok in rumenjaka. Z metlico stepemo, da se vse sestavine povežejo. Izberemo teflonsko ponev, oziroma ponev z neoprijemljivim dnom. Vanjo damo pripravljeno zmes in pristavimo na šibek ognj. Pri šibkem ognju kuhamo 5 - 6 minut in redno mešamo, da ne dobimo umešanih jajc. Mešanica ne sme zavreti, mora pa se zgostiti.

NASVET

[Z lopatko potegnemo po skuhanem limoninem nadevu. Ko ostane mešanica eno sekundo na svojem mestu, oziroma se počasi preliwa, je nadev pripravljen](#)

LIMONIN NADEV

Odstavimo z ognja in dodamo maslo v toplo zmes. Dobro

TOOLS AND EQUIPEMENT

potičnik 24 cm
večja skleda
kuhinjski robot (poljubno)
kuhinjska krpa
skodelica
metlica
ponev z neoprijemljivim dnom
lopatka
valjar

premešamo, da se sestavine premešajo, nato postavimo na stran, da se mešanica ohladi na sobno temperaturo. Vmešamo rikoto, pšenični zdrob in gladko belo moko, dobro premešamo in postavimo v hladilnik za 30 minut.

PRIPRAVA IN ZVIJANJE

Vzhajano testo na dobro pomokani površini razvaljamo na pravokotnik velikosti približno 30 cm x 60 cm. Enakomerno premažemo z limoninim nadevom od roba do roba. Na vrhu testa pustimo 8 cm rob za lažje zavijanje. Tesno zavijemo v zvitek. Z zvijanjem pričnemo pri krajšem robu, ki je nam najbližje. Potico položimo v pripravljen pekač, tako da je šiv testa obrnjen navzdol.

DRUGO VZHAJANJE

Potico v potičniku pokrijemo z vlažno krpo ali živilsko folijo in pustimo vzhajati 60 - 90 minut pri sobni temperaturi, oziroma tako dolgo da se zmes podvoji. Pečico segrejemo na 180 °C.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Vzhajano potico premažemo z mlačnim mlekom. Z leseno špilo, zoborebcem ali pletilko potico večkrat enakomerno napikamo v globino. Na ta način preprečimo nastajanje zračnih mehurčkov in ločevanje nadeva od testa. Pekač postavimo v ogreto pečico in pečemo 50 minut pri 180 °C. Če se potica hitro peče, jo zadnjih 15 minut pokrijemo z alufolijo. Pečeno potico pustimo v modelu še 5 minut, nato jo prestavimo iz modela na rešetko, da se potica popolnoma ohladi. Poljubno posujemo s sladkorjem v prahu, razrežemo in postrežemo.