



JERNEJ KITCHEN

ŽEPKI Z GROZDJEM IN ROŽMARINOM

Rožmarin in grozdje sta odlična kombinacija, piko na i pa doda kapljica ali dve kvalitetnega olivnega olja.

ZA	8	ŽEPKOV
PRIPRAVA:	30	MINUT
VZHAJANJE:	50	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT

TESTO

500 g gladke bele moke, tip 500

350 ml mlačne vode

10 g svežega kvasa ali 5g suhega kvasa

10 g soli

NADEV

300 g rdečega grozdja

1 žlica olivnega olja

2 žlici medu, cvetlični ali akacija

1 vejica svežega rožmarina

ŽEPKI

6 vejic svežega rožmarina

1 žlica olivnega olja

1 žlica sladkorja v prahu

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kozica

baking tray

papir za peko

Oglas

TESTO

V skodelici premešamo žlico moke, 35g vode in kvas. Pustimo 10 minut, da začne kvas delovati. Istočasno v večji posodi zmešamo preostalo moko in vodo in tudi to pustimo 10 minut.

TESTO

Po 10 minutah v skledo z moko, vodo in soljo dodamo mešanico s kvasom in pričnemo z gnetenjem. Gnetemo 15 minut. Testo mora biti prožno. Oblikujemo v kroglo in pustimo 10 minut pokrito na delovni površini. Po tem času ponovno zgnetemo, gnetemo 10 minut.

VZHAJANJE

Testo položimo v skledo, pokrijemo s folijo oz. plastičnim pokrovom. V topleni prostoru pustimo vzhajati 50 minut, oziroma dokler se zmes ne podvoji.

RAZDELIMO TESTO

Oblikujemo 8 hlebčkov, vsak naj tehta približno 100 gramov. Pokrite pustimo vzhajati na pomokani površini 10 minut. Pripravimo nadev.

NADEV

Grozdje umijemo pod tekočo vodo, ga dobro odcedimo in grozdne jagode ločimo od stebela. Na srednje močan ogenj pristavimo srednje veliko kozico, dodamo olivno olje, dve žlici medu in rožmarin. Kuhamo 1 minuto, da rožmarin zadiši in zacvrči. Odstavimo in dodamo grozdje. Dobro premešamo in pustimo, da se ohladi na sobno temperaturo.

PEČENJE

Pečico segrejemo na 210°C. Pekač obložimo s papirjem za peko. Hlebčke razvaljamo v krog, debeline približno 1 cm. Na

sredino testa damo 2 žlici ohlajenega nadeva. Nad sredino dvignemo zgornji in spodnji konec kroga tako, da se ustvari žep. S pomočjo palca in kazalca žep zapremo. Žep zašpilimo z rožmarinovo vejico, da med peko ostane zaprt in ga položimo na pekač. Postopek ponovimo s preostalimi hlebčki. Žepke pred peko pokapljamo z olivnim oljem in jih v ogreti pečici pečemo 20-25 minut, da dobijo lepo zlato rumeno barvo.

POSTREŽEMO

Žepke odstranimo iz pečice in jih postavimo na rešetko. Potresemo z sladkorjem v prahu in rahlo pokapljamo z olivnim oljem. Žepke razrežemo na debelejšje rezine in jih postrežemo. Postrežemo lahko z mladim kozjim ali ovčjim sirom.