



JERNEJ KITCHEN

SADNI KRUHKI (VELIKONOČNI KRUH)

Sadni kruhki so mehki, slastni in odlični za velikonočni zajtrk. Enostaven recept za tradicionalne sadne kruhke, ki očarajo ljubljene s svojim pomenom.

ZA	15	SADNIH KRUHKOV
PRIPRAVA:	30	MINUT
VZHAJANJE:	100	MINUT
ČAS SKUPAJ:	130	MINUT

TESTO ZA KRUHKE

20 g svežega kvasa ali 10g suhega kvasa

30 g sladkorja

200 g mleka

200 g bele gladke moke, tip 500

200 g krušne moke, tip 850

90 g masla, zmehčanega na sobni temperaturi

1 jajce

120 g rozin

50 g kandirane pomaranče

1 čajna žlička mletega ingverja

1 čajna žlička mletega cimeta

1 čajna žlička mletega pimenta

4 žlice ruma (poljubno)

KRIŽI

90 ml vode

90 g gladke bele moke, tip 500

20 g stopljenega masla

7 g soli

TESTO

V manjši skledi premešamo kvas, sladkor in mlačno mleko. Pustimo 10 minut, da začne kvas delovati.

ZGNETEMO V TESTO

V večji skledi premešamo belo moko, krušno moko, mešanico kvasa ter jajce. Zgnetem v gladko zmes, nato dodamo na kocke narezano zmehčano maslo in ga dobro vgnemo v zmes. Gnetemo približno 10 minut. Uporabimo lahko tudi kuhinjski robot. Ko je testo zagneteno, tako da je prožno, ga pustimo na delovni površini 10 minut.

VZHAJANJE

V manjši skledi premešamo rozine, kandirano pomarančo, začimbe, rum ali limonin liker (v kolikor ga nimamo doma, ga lahko izpustimo.) V testo vgnemo še rozine in koščke kandirane pomaranče ter mešanico začimb, gnetemo vsaj 10 minut. Testo mora biti prožno. Pokrijemo z živilsko folijo ali s krpo ter pustimo vzhajati 50 minut na sobni temperaturi.

OBLIKUJEMO V KRUHKE

Testo razdelimo na 15 enakih delov (približno 60g). Vsak del testa oblikujemo v kroglo in položimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Pazimo, da je med kruhki dovolj prostora. Pokrijemo in pustimo vzhajati 50 minut na sobni temperaturi, oziroma tako dolgo, da se masa podvoji.

KRIŽI

Naredimo pasto za križe. V manjši skledi dobro premešamo moko, vodo, stopljeno maslo in sol, da dobimo gladko pasto. Hranimo v hladilniku do uporabe.

GLAZURA

125 ml vode

90 g sladkorja

1/2 pomaranče

1/2 limone

1 cimetova palčka

1 janeževa zvezda

3 klinčki

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skleda

velika skleda

folija za živila

večji pekač

kozica

dresirna vrečka

kuhinjski čopič

GLAZURA

Naredimo glazuro. V kozici zavremo vodo, sladkor, pomarančne in limonine kohlje ter začimbe. Odstavimo in pustimo, da se zmes ohladi. Spustimo skozi cedilo in hranimo v hladilniku do uporabe.

PEČENJE

Pečico segrejemo na 180°C. Dresirno vrečko napolnimo s pasto za križe. Na vsak kruhek naredimo vzorec križa. Pekač z velikonočnimi sadnimi kruhki postavimo v pečico in pečemo približno 25 - 30 minut, oziroma dokler niso kruhki lepe zlato rjave barve.

POSTREŽEMO

Kruhke vzamemo iz pečice in še vroče nežno premažemo s sladko glazuro. Pustimo, da se ohladijo, ali pa si kakšnega že toplega privoščimo z maslom. Uživajte.