



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNI ŽEPKI

Čokoladni žepki so neverjetno slastni, mehki, s čudovito teksturo.

ZA	10	ČOKOLADNIH ŽEPKOV
PRIPRAVA:	30	MINUT
POČITEK:	120	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT

ČOKOLADNI ŽEPKI

- 500 g gladka bela moka, tip 500
- 5 g soli
- 30 g sladkorja
- 8 g svežega kvasa ali 4g suhega kvasa
- 250 ml hladne vode
- 500 g hladnega masla
- 100 g temne čokolade (70% kakava)
- 1 jajce, razžvrkljano s ščepecem soli, za premaz
- 50 g mandljevih lističev

TOOLS AND EQUIPEMENT

- skleda
- živilska folija
- valjar
- pekač
- kuhinjski čopič
- papir za peko

PREMEŠAMO SESTAVINE

V skledi zmešamo suhe sestavine. Moko, morsko sol, sladkor in kvas. Maslo narežemo na manjše enakomerne kocke in ga dodamo v skledo s suhimi sestavinami. V moko s prsti vgnemo maslo, še vedno morajo ostati večji koščki masla. Dodamo ledeno hladno vodo in na hitro pregnetemo, tako da se vse sestavine povežejo. Pazimo, da testo ne gnetemo preveč, na koncu morajo biti vidni koščki masla v testu. Testo pokrijemo z živilsko folijo in postavimo v hladilnik za 20 minut.

RAZVALJAMO V PRAVOKOTNIK

Testo vzamemo iz hladilnika, ga položimo na rahlo pomokano površino in oblikujemo v pravokotnik. Testo v eni smeri razvaljamo v pravokotnik velikosti 20 x 60 cm. Med valjanjem skrbimo, da se nam testo ne prime na delovno površino in skušamo obdržati robove enakomerne ter ravne.

TESTO DVAKRAT PRELOŽIMO

Testeni trak zložimo na tretjine, tako da dobimo tri enakomerne plasti, eno nad drugo. Testo ponovno v eni smeri razvaljamo v pravokotnik velikosti 20 x 60 cm. Med valjanjem skrbimo, da se nam testo ne prime na delovno površino in skušamo obdržati robove enakomerne ter ravne. Ponovimo postopek z zlaganjem testa. Testeni trak zložimo na tretjine, tako da dobimo tri enakomerne plasti eno nad drugo. Testo pokrijemo z živilsko folijo in postavimo v hladilnik za 20 minut.

TESTO ZOPET DVAKRAT PRELOŽIMO

Testo vzamemo iz hladilnika in ga ponovno v eni smeri razvaljamo v pravokotnik velikosti 20 x 60 cm. Med valjanjem skrbimo, da se nam testo ne prime na delovno površino in skušamo obdržati robove enakomerne ter ravne. Testeni trak zložimo na tretjine, tako da dobimo tri enakomerne plasti eno

nad drugo. Testo ponovno v eni smeri razvaljamo v pravokotnik velikosti 20 x 60 cm. Med valjanjem skrbimo, da se nam testo ne prime na delovno površino in skušamo obdržati robove enakomerne ter ravne. Ponovimo postopek z zlaganjem testa. Testo pokrijemo z živilsko folijo in postavimo v hladilnik za 20 minut.

NAREŽEMO NA 10 TRAKOV

Testo vzamemo iz hladilnika ga položimo na rahlo pomokano površino. Prerežemo na pol. Polovici v eni smeri razvaljamo v pravokotnika debeline 0.5 cm in širine 20 cm. Vsak pravokotnik razvaljanega testa razrežemo na 5 trakov, vsak naj meri približno 8 x 20 cm.

RAZVALJAMO V ČOKOLADNE ŽEPKE

Koščke čokolade postavimo na rob razvaljanega pravokotnika. Testo zavijemo preko čokolade in proti drugemu robu testa do približno četrte celotne dolžine testa. Po širini dodamo koščke čokolade in zavijemo do konca testa. Pazimo, da je konec testa na dnu čokoladnega žepka. Postopek ponovimo še s preostalimi čokoladnimi žepki.

NASVET

Na tej točki lahko čokoladne žepke zamrznemo do enega meseca in jih spečemo kdaj drugič.

VZHAJANJE

Čokoladne žepke zložimo na pekač, obložen s papirjem za peko. Med njimi naj bo dovolj prostora za vzhajanje. Vzhajajo naj 1 uro na sobni temperaturi (cca. 24°C). Pečico segrejemo na 200°C.

NASVET

Čokoladne žepke pokrijemo z živilsko folijo, da preprečimo sušenje testa. Živilsko folijo rahlo poškopimo z rastlinskim oljem, da preprečimo prijemanje čokoladnih žepkov.

PEČENJE IN OHLAJANJE

Vzhajane čokoladne žepke nežno namažemo z jajčnim premazom. Vsakega posujemo z nekaj mandljevimi lističi. Temperaturo pečice znižamo na 190°C. Pečemo 25 minut v ventilatorski pečici ali 35 minut v standardni pečici, brez ventilatorja. Pečene žepke nekoliko ohladimo na rešetkah.