



JERNEJ KITCHEN

KRAPEC S PROSENO KAŠO

Kvašena sladica, bogatega okusa. Preprosta priprava in slasten rezultat.

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	50	MINUT
PEČENJE:	50	MINUT

TESTO

200 g gladke bele moke, tip 500

40 g čvrstega jogurta

100 g polnomastnega mleka

25 g sladkorja

10 g kvasa Fala

3 g soli

30 g masla, sobne temperature

NADEV IZ PROSENE KAŠE

150 g prosene kaše

70 g sladkorja

30 g masla

1 vanilijev strok

600 g polnomastnega mleka

PRELIV

1 rumenjaki

15 g sladkorja

60 g kisle smetane

25 g čvrstega jogurta

25 g sladke smetane

TOOLS AND EQUIPEMENT

velika skleda ali kuhinjski robot
živilska folija ali krpa

PRIPRAVIMO TESTO

Najprej pripravimo testo. V veliko skledo (ali v skledo kuhinjskega robota) stresemo moko, jogurt, mleko, sladkor, Fala kvas in sol. Zgnetemo v prožno, gladko testo. V kolikor bomo gnetli na roke, gnetemo 10 minut, sicer pa lahko uporabimo tudi kuhinjski robot, kjer na nizki hitrosti gnetemo približno 5 minut. Dodamo na koščke narezano zmehčano maslo in gnetemo še 5 minut. Zgneteno testo pustimo v skledi, pokrijemo z živilsko folijo ali krpo ter pustimo vzhajati 1 uro na sobni temperaturi, oziroma dokler se zmes ne podvoji.

PRIPRAVIMO NADEV

Proseno kašo, ščepe soli, sladkor, maslo in semena ene vanilijeve palčke skuhamo v mleku do mehkega, vmes redno premešamo. Odstavimo z ognja in pustimo, da se zmes popolnoma ohladi.

VZHAJANJE TESTA

Vzhajano testo raztegnemo v večji krog (podobno kot bi raztegnili pico) z visokim robom. Testo damo na pekač, obložen s papirjem za peko. Po testu, do roba enakomerno razporedimo zmes s proseno kašo. Krapec ohlapno pokrijemo s kuhinjsko krpo in pustimo vzhajati 40 - 60 minut na sobni temperaturi. Pečico segrejemo na 210 stopinj.

NASVET

[Uporabite lahko tudi model za pite ali pa kakšen drug pekač, pomembno je le, da ima testo visok rob.](#)

PEČENJE

Rob premažemo z razžvrkljanim jajcem in posujemo s sladkornimi kristali. Postavimo v pečico, temperaturo pečice znižamo na 190 stopinj in pečemo 30 minut. Medtem pripravimo preliv. V skledi premešamo rumenjaki, sladkor, kisl

Sponsored

baking paper
papir za peko

smetano, jogurt in sladko smetano. Krapec vzamemo iz pečice in dodamo preliv, pazimo da ne steče čez rob. Postavimo nazaj v pečico in pečemo še 20 minut.