



JERNEJ KITCHEN

MEHKI KVAŠENI OREHOVI ROGLJIČKI

Mehki kvašeni orehovi rogljički. Puhasti, mehki, oreščkasti in s slastno, zlato zapečeno zunanostjo. Odlični za katerikoli dan v letu.

ZA	12	ROGLJIČKOV
PRIPRAVA:	25	MINUT
VZHAJANJE:	8	UR ALI ČEZ NOČ
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	520	MINUT

KVAŠENO TESTO

60 g mleka

60 ml vode

40 g sladkorja

1 čajna žlička suhega kvasa (5g) ali
10g svežega kvasa

300 g gladke bele moko, tip 500

1 jajce

40 g kisle smetane

60 g masla, zmehčanega na sobni
temperaturi

OREHOV NADEV

25 g rjavega sladkorja (Muscavado
"light brown")

25 g belega sladkorja

60 g seseklanih orehov

25 g mletih lešnikov

45 g sladke smetane

10 g masla

POSIP (POLJUBNO)

1 žlica olupljenih mandljev

PRIPRAVIMO KVASNO MEŠANICO

V manjši skledi premešamo mleko, vodo, sladkor in kvas. Pustimo 5 minut, da začne kvas reagirati.

NASVET

Pazimo, da sta mleko in voda mlačna, a ne prevroča, sicer bodo kvasovke umrle. Idealna temperatura je okoli 34 °C.

ZAGNETEMO V TESTO

V večjo skledo stresemo gladko belo moko in prilijemo kvasno mešanico. Z leseno kuhalnico dobro premešamo. Dodamo jajce, 1/2 žličke soli, kisló smetano in dobro pregnetemo, da dobimo gladko prožno testo. Gnetemo približno 3 - 5 minut v kuhinjskem robotu ali 8 - 10 minut z rokami. V kolikor gnetemo testo ročno, ga prestavimo nazaj v skledo in postopoma dodajamo kocke masla, da se enakomerno razporedijo po testu in se dobro vgnejejo v testo. Sicer dodamo kocke masla v kuhinjski robot, po približno 3 - 5 minutah gnetenja. Dobro vgnemo v prožno, gladko testo.

PRVO VZHAJANJE TESTA

Pokrito v skledi na sobni temperaturi, naj testo vzhaja 1 uro, oziroma dokler se masa ne podvoji. Ko se testo podvoji, oziroma dovolj vzhaja, ga rahlo pregnetemo in postavimo v hladilnik za vsaj 6 - 24 ur, tako se bo maslo strdilo in bomo lažje testo razvaljali in oblikovali rogljičke.

NASVET

Nasvet za lažje razporejanje časa: Dobro je, da do te točke testo pripravo popoldan ali zvečer, nato postavimo v hladilnik, kjer vzhaja čez noč. Prav tako lahko pred pripravimo orehov

1 žlica kakavovih zrn

1 jajce

TOOLS AND EQUIPEMENT

manjša skleda

večja skleda

lesena kuhalnica

kuhinjski robot (poljubno)

kozica

večji pekač

papir za peko

nadev in ga prav tako postavimo v hladilnik čez noč.

OREHOV NADEV

V kozico damo rjav sladkor, bel sladkor, sladko smetano in maslo. Pristavimo na srednje močan ogenj in zavremo. Odstavimo z ognja in vmešamo mlete orehe in lešnike. Ohladimo na sobno temperaturo in postavimo v hladilnik za vsaj 4 ure.

NAREDIMO OREHOVE ROGLJIČKE

Testo vzamemo iz hladilnika, ga položimo na rahlo pomokano površino in oblikujemo v pravokotnik. Testo v eni smeri razvaljamo v pravokotnik velikosti 12 x 45 cm in debeline 0,3 cm. Med valjanjem pazimo, da se nam testo ne prime na delovno površino in skušamo obdržati robove enakomerne ter ravne. Pravokotnik razvaljanega testa razrežemo na 12 trikotnikov, vsak naj meri približno 8 x 15 cm. Na širši konec trikotnika damo 1 žličko orehovega nadeva in tesno zvijemo v rogljiček.

DRUGO VZHAJANJE

Rogljčke zložimo na večji pekač, obložen s papirjem za peko. Med njimi naj bo dovolj prostora za vzhajanje. Vzhajajo naj 1 uro in 30 minut na sobni temperaturi (cca. 24°C) oziroma dokler se masa ne podvoji. Pečico segrejemo na 200°C.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Poljubno pripravimo posip: Mandlje in kakavova zrna drobno sesekljam. Vzhajane rogljičke nežno premažemo z jajčnim premazom. Vsakega posujemo z sesekljanimi mandlji in kakavovimi zrnji. Temperaturo pečice znižamo na 190°C. Pečemo 15 minut v ventilatorski pečici ali 20 minut v standardni pečici, brez ventilatorja. Pečene rogljičke nekoliko ohladimo na rešetkah, nato postrežemo. Hranimo do tri dni v zaprti posodi.