



JERNEJ KITCHEN

PALJENO TESTO

Paljeno testo ali kuhano testo je vsestransko testo, primerno tako za slane jedi, kot sladke jedi. Za prigrizke, sladice in predjedi.

ZA	24	KOSOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

PALJENO TESTO

125 g mleka

125 ml vode

ščepl soli

100 g masla

145 g gladke bele moko, tip 500

5 jajc (265g)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

kuhinjska lopatica

električni mešalnik

2x večji pekač

papir za peko

PRIPRAVA TESTA

Pečico segrejemo na 200 °C, oziroma 190 °C ventilacijska pečica. V kozico vlijemo mleko, vodo in dodamo ščepl soli ter maslo. Kozico s sestavinami postavimo na srednje močan, zmeren ogenj in mešanico zavremo, da se raztopi tudi maslo. Ogenj zmanjšamo (šibek ogenj). Dodamo vso gladko belo moko naenkrat, neprestano mešamo, da dobimo gladko, gosto zmes.

NASVET

V kolikor delamo sladico, lahko poljubno dodamo še žličo sladkorja.

PRIPRAVA TESTA

Ko je zmes vmešana in gladka, jo mešamo pri šibkem ognju še minuto, da se rahlo izsuši. Zmes se oblikuje v kepo in se odlepi od kozice (kot prikazano na fotografiji). Odstavimo z ognja in mešanico rahlo ohladimo, 2 - 3 minute.

DODAMO JAJCA

Ko je mešanica še vroča, postopoma vmešamo jajca. Za najbolj učinkovito pripravo je dobro, da jajca predhodno zelo dobro razžvrkljamo, oziroma uporabimo palični mešalnik. Lahko pa postopoma dodamo tudi cela jajca, biti je treba le pozoren, da ta dodajamo postopoma in vsako naslednjo dodamo šele, ko je prva popolnoma vmešana v zmes. Mešamo z električnim mešalnikom.

NASVET

Testo lahko v brizgalni vrečki hranimo do 2 dni v hladilniku. Ko ga želimo uporabiti, ga postavimo na sobno temperaturo za 10 minut.

PEČENJE

Zmes prestavimo v dresirno vrečko z okroglim nastavkom 1 cm. Na dva večja pekača obložena s papirjem za peko iztisnemo 24 kupčkov paljenega testa. Velikost vsakega kupčka naj bo 4 - 5 cm premera. Testo se med peko podvoji, tako da pustimo dovolj prostora med testom. V kozarec nalijemo hladno vodo. Kazalec pomočimo v hladno vodo, nato pa nežno pritisnemo na vrh vsakega kupčka paljenega mesta, da se znebimo koničastega vrha. Postavimo v pečico (vsak pekač s paljenim testom pečemo posebej) in pečemo 20 minut v navadni pečici pri 200 °C, ali pa v ventilatorski pečici pri 190 °C. Nato odpremo vrata pečice za izpust pare, nato zopet zapremo vrata pečice in pečemo še 10 minut v navadni pečici pri 180 °C ali v ventilatorski pečici pri 170 °C, oziroma dokler niso zlato rjave barve, v notranjosti pa puhasti, votli in pečeni.

NASVET

Nikakor ne odpiramo vrat pečice prvih 20 minut, sicer se bo paljeno testo sesedlo.

Nabrizgano testo lahko pred peko postavimo v zamrzovalnik in ga hranimo do 1 meseca. Pekač postavimo v ogreto pečico in nadaljujemo s postopkom.

HRANIMO ALI POSTREŽEMO

Pečeno paljeno testo lahko pripravimo dan vnaprej za razna gostovanja in praznovanja. Lahko pa ga napolnimo s poljubno kremo. Uporabimo lahko odlično [sirovo omako](#) ali pa napolnimo s poljubno sladko kremo.

NASVET

Pečeno testo lahko v dobro zaprti posodi zamrznemo do 3 tedne. Pred uporabo pečico segrejemo na 190°C in zamrznjeno testo pečemo 5 minut.