



## JERNEJ KITCHEN

### OREHOVA POTICA

*Orehova potica je najboljša velikonočna in božična sladica. Mehko, puhasto testo in bogat, orehov nadev z medom. Preprost recept in slasten rezultat.*

ZA	1	POTIČNIK (24CM) ALI 2 PEKAČA 10 X 25 CM
PRIPRAVA:	30	MINUT
VZHAJANJE:	95	MINUT
PEČENJE:	65	MINUT
ČAS SKUPAJ:	190	MINUT

#### TESTO

- 500 g gladke bele moke, tip 500
- 10 g svežega kvasa ali 5g suhega kvasa
- 30 g sladkorja (ali 2 žlici)
- 270 ml mleka
- 2 rumenjaka (40g)
- 65 g stopljenega masla
- 1/2 čajne žličke (3g) soli

#### OREHOV NADEV

- 300 g orehovih jedrc
- 60 g cvetličnega medu
- 30 g sladkorja
- 75 g sladke smetane
- 1 žlica masla
- 1 žlica ruma
- 1/4 žličke mletega cimeta
- 1/2 žličke bio limonine lupinice
- 2 beljaka
- 20 g sladkorja

#### PRIPRAVIMO POTIČNIK

Pripravimo potičnik ali pekač, tako da ga dobro namastimo z mastjo ali maslom.

#### ZAGNETEMO

V manjši skledi premešamo kvas, sladkor in mlačno mleko. Pustimo 10 minut, da začne kvas delovati. V večji skledi premešamo belo moko, mešanico kvasa ter rumenjaka. Zagnetemo v gladko zmes, nato dodamo stopljeno maslo in sol. Gnetemo približno 10 minut. Uporabimo lahko tudi kuhinjski robot. Ko je testo zagneteno, gladko in prožno, ga prestavimo v skledo, pokrijemo in pustimo vzhajati 50 - 60 minut pri sobni temperaturi, oziroma tako dolgo da se masa podvoji.

#### NASVET

*V kolikor je testo prečvrsto in ni prožno, lahko dodamo do 15 ml mleka dodatno v zmes. Prav tako lahko 1/3 masla zamenjamo s svinjsko mastjo.*

#### OREHOV NADEV

Orehova jedrca v sesekljalniku pulzno zmeljemo, da dobimo drobno mleta orehova jedrca. Bolje je uporabiti sveže mleta orehova jedrca. Mleta orehova jedrca prestavimo v večjo skledo. V kozico damo sladko smetano, med, sladkor, maslo, rum, limonino lupinico in cimet. Pristavimo na kuhalnik, zavremo in prelijemo čez mlete orehe v skledi. Dobro premešamo in pustimo, da se orehova mešanica ohladi na sobno temperaturo. V ločeni skledi medtem stepemo beljake in sladkor v čvrst sneg. Beljakov sneg primešamo k orehom in zelo dobro premešamo. Zmes mora biti rahla in dobro mazljiva, vendar ne tekoča.

## TOOLS AND EQUIPEMENT

potičnik (24cm) ali 2 pekača 10 x 25 cm

manjša skleda

večja skleda

kuhinjski robot (poljubno)

sesekljalnik

električni mešalnik

valjar

kuhinjski čopič

## NASVET

V kolikor je nadev preveč tekoč, lahko dodamo malo krušnih drobtin (žličko), v kolikor pa je nadev pregost in ni mazljiv pa dodamo malo sladke smetane (žličko).

## PRIPRAVA IN ZAVIJANJE (KLASIČEN NAČIN)

Pečico segrejemo na 190 °C. Vzhajano testo na dobro pomokani površini (prtu) razvaljamo na pravokotnik velikosti približno 40 cm x 35 cm in debeline približno 0,5 cm. Enakomerno premažemo z orehovim nadevom od roba do roba in tesno zavijemo v zvitek. Z zvijanjem pričnemo pri krajšem robu obrnjenem proti nam. Zvitek rahlo raztegnemo, da je vzdolž celotne dolžine enakomerno debel. Odvečno moko s čopičem odstranimo. Odvečno testo lahko na obeh koncih poljubno odrežemo. Zvitek položimo v okrogel pekač (potičnik), tako da je šiv testa obrnjen navzgor. Konca zvitka se morata zelo dobro stikati, da bo potica lepe oblike in nadev ne bo med peko uhajal.

## NASVET

Odrezane konce testa spečemo v ločenem pekaču. V kolikor bomo pekli v pravokotnem pekaču nam ni potrebno odrezati koncev. Dolžina zvitka za okrogle potice mora biti 2x premer potičnika (2 x 24 cm).

## VZHAJANJE (KLASIČEN NAČIN)

Potico v pekaču pokrijemo z vlažno krpo ali živilsko folijo in pustimo vzhajati 45 - 55 minut, oziroma tako dolgo da se zmes podvoji.

## NOČNA POTICA

Pri nočni potici testo vzhaja samo enkrat, prvo vzhajanje testa izpustimo. Zagneto testo pustimo na pultu 15 minut, da se rahlo sprosti, nato testo razvaljamo in namažemo z nadevom. Oblikovano potico v potičniku pokrijemo in postavimo v hladilnik za 8 - 12 ur. Nato hladno oblikovano potico postavimo v ogreto pečico.

## SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Vzhajano potico premažemo z mlačnim mlekom. Z leseno špilo, zobotrebcom ali pletilko potico večkrat enakomerno napikamo v globino v krogu. Na ta način preprečimo nastajanje zračnih mehurčkov in ločevanje nadeva od testa. Pekač postavimo v ogreto pečico in pečemo 45 minut pri 180 °C. Nato temperaturo zmanjšamo in pečemo še 20 - 25 minut pri 160 °C. Pečeno potico pustimo v modelu še 5 minut, nato jo prestavimo iz modela na rešetko, tako da je zgornji del spodaj in pustimo, da se potica popolnoma ohladi. Poljubno posujemo s sladkorjem v prahu, razrežemo in postrežemo. Dober tek.

## NASVET

V kolikor bomo potico pekli v ventilatorski pečici, potem jo najprej pečemo 45 minut pri 165 °C, nato temperaturo zmanjšamo na 140 °C in pečemo še 20 - 25 minut.