



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.