

RECEPT: Orehova potica

SESTAVINE ZA TESTO (za dva manjša okrogla pekača):

- ❖ 50 - 70 g ostre moke
- ❖ 50 - 70 g koruzne moke
- ❖ 0,5 - 0,7 kg gladke moke
- ❖ 0,4 L mleka
- ❖ 1 kocka kvasa
- ❖ čajna žlička soli
- ❖ 4 jajca (rumenjaki)
- ❖ malo ruma
- ❖ limonina lupina (1/2 naribane limonine lupine)
- ❖ 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- ❖ 60 g masla
- ❖ 4 velike žlice sladkorja



SESTAVINE ZA NADEV:

- ❖ 500 g mletih orehov
- ❖ 300 g suhih hrušk
- ❖ sok, ki ostane od namočenih (prevretilih) hrušk
- ❖ limonina lupina (1/2 naribane limonine lupine)
- ❖ 1 vrečka vanilijevega sladkorja
- ❖ 6 - 10 velikih žlic sladkorja (odvisno od okusa)
- ❖ žlička ruma
- ❖ sneg iz 4 beljakov
- ❖ 2 žlički kakava
- ❖ rozine





POSTOPEK:

- 1.** Kvas damo v skodelico, dodamo malo sladkorja, malo gladke moke, kvas zdrobimo skupaj z moko in sladkorjem, dolijemo en deciliter hladnega mleka in dobro premešamo, zato da dobimo gladko tekočino brez grudic. Pustimo, da počiva v posodi.
- 2.** Med tem časom ločimo rumenjake in beljake. Beljake bomo kasneje stepili v sneg, rumenjaki pa bodo šli v testo.
- 3.** V posodo z rumenjaki dodamo 60 g masla, ki ga narežemo na majhne koščke. Maslo bomo skupaj z limonino lupinico, sladkorjem, vanilijevim sladkorjem kasneje penasto vmešali.



Limono pred ribanjem namočimo v vodo s sodo bikarbono, da se znebimo pesticidov. Limono potem naribamo, polovico jo bomo uporabili pri nadevu in polovico pri testu. Dodamo 40-50 g sladkorja (4 ne prepolne žlice), lahko bi dodali tudi med, vendar je doziranje malce bolj zahtevno. Dodamo še čajno žličko soli, 1 vrečko vanilijevega sladkorja in 2 čajni žlici ruma (ali dva pokrovčka).



4. Vse sestavine sedaj z ročnim mešalnikom penasto vmešamo. Mešamo toliko časa, da koščki masla izginejo in dobimo gladko kremasto maso.

5. Nato pričnemo z dodajanjem moke. Najprej dodamo 50-70 g koruzne moke (5 žlic) in vse skupaj dobro premešamo.



6. Vmes preverjamo posodico s kvasom, če kvasovke dobro opravljajo svoje delo.



7. Segrejemo 4 dcl mleka (ne segrejemo do vrelišča) in ga dodamo v maso za testo. Nato vse skupaj previdno premešamo. Dodamo 50-70 g ostre moke in vse skupaj dobro premešamo. Postopoma dodajamo gladko moko, dokler testo ni prave gostote (cca 0,5 kg). Masa postaja vse bolj gosta. Pozorni moramo biti tudi, da mleka ne segrejemo preveč. Ko dodamo kvas, zmes ne sme biti prevročna, saj bi s tem uničili kvasovke. Testo postaja gosto in lepljivo. Kvasec dodamo v naše testo in dobro premešamo, da kvas pride v celotno zmes.

8. Ko ne moremo več mešati z električnim mešalnikom, začnemo z mešanjem z vilicami ali ročno mešalko (metlico). Po potrebi dodajamo še gladko moko in jo vmešavamo počasi s pomočjo vilic. Ko testo postane težko za mešanje se bližamo koncu dodajanja moke. Testo skoraj do konca zamesimo v manjši posodi, na koncu pa ga pregnetemo še v večji posodi, v katero prej damo moko, ki jo razporedimo ob stene posode.

9. Testo gnetemo od spodaj proti sebi s pomočjo kuhalnice ali z rokami.

10. Ko je testo pregneteno, ga damo na pomokan prtiček in ga položimo v posodo (pehar) in na toplo mesto, da vzhaja.



11. Med vzhajanjem pripravimo nadev. Suhe hruške prevremo v vodi, da postanejo mehke in jih v mešalniku sesekljamemo v gladko maso. Med sekljanjem dodamo malo tekočine, v kateri smo kuhali hruške, zato, da jih lažje sesekljamemo.

12. Beljakom dodamo ščepec soli in jih stepemo v sneg.

13. Sesekljanje hruške dodamo v orehe (prej nekaj žlic orehov odstranimo za poznejše posipanje po namazu).

14. Dodamo še 10 žlic sladkorja (oz. po okusu), dva ščepeca soli, žličko vanilijevega sladkorja, dve žlički ruma oz. dva pokročka.

15. Na koncu na rahlo vmešamo še sneg beljakov.



16. Po potrebi dodajamo še vodo v kateri so se kuhale hruške, da bo nadev bolj gladek in vlažen (ravno prav za mazanje).

17. Po želji lahko dodamo še dve žlički kakava (če želimo, da bi nadev bil malce temnejši) in vse skupaj dobro premešamo. Tako je naš nadev pripravljen.

18. Testo je med tem časom lepo vzhajalo. Zato si pripravimo površino, kjer bomo testo valjali: ravno površino prekrijemo s platnenim prtom. Površino dobro pomokamo, da se testo med valjanjem ne bo prijemale. Na pripravljeno površino stresemo vzhajano testo in ga razvaljamo na cca pol centimetra.



19. Ko je testo dobro razvaljano, ga premažemo z nadevom. Nadev razporedimo enakomerno po celotnem testu. Rob, pri katerem bomo končali zavijanje potice, pustimo cca 2 cm nenamazan, da se lažje sprime.

20. Po nadevu potresemo rozine (ki jih lahko prej namočimo v rumu, da se zmečkajo), čez rozine pa dodamo še preostanek mletih orehov.

21. Testo nato zvijemo in pri tem pazimo, da ga zvijamo enakomerno po celi dolžini. Pomagamo si s prtom na katerem smo testo razvaljali.



22. Pekač premažemo z maslom, da se potica ne bo prijela.

23. Potico previdno prestavimo v pekač in jo damo na toplo mesto na vzhajanje za približno pol do ene ure.

24. Peko pričnemo na 200 °C, po 10 minutah znižamo temperaturo na 180 °C in pečemo še približno 35 minut. Z zobotrebce ali nožem prebodemo potico in če je le-ta suh je potica pečena. Če še ni pečena, lahko pečemo še 5 - 10 minut (oziroma po potrebi).

