

RECEPT: Orehova potica

SESTAVINE ZA TESTO (za dve okrogli potici):

- ❖ 1 kg moke
- ❖ 0,3-0,5 L mleka
- ❖ 1 kocka kvasa
- ❖ ščep soli
- ❖ 3 jajca (dva beljaka stran za namaz)
- ❖ malo ruma
- ❖ limonina lupina
- ❖ 1 vrečka vanilij sladkorja
- ❖ 100 g masla
- ❖ 3 žlice medu



SESTAVINE ZA NADEV:

- ❖ 500 g mletih orehov
- ❖ približno 2 dcl mleka (vroče)
- ❖ dve žlici kakava (ni nujno)
- ❖ limonina lupina
- ❖ 1 vrečka vanilij sladkorja
- ❖ 4 velike žlice sladkorja
- ❖ rozine (ki jih dan prej namočimo v vodi ali vodi + rumu)
- ❖ mala žlička ruma
- ❖ 2 beljaka (ostala od testa) + 1 celo jajce



POSTOPEK:

1. V eni posodi pripraviš: razdrobljeno kocko kvasa, mlačno mleko (ne sme biti vrelo), žlico medu, žlico moke in počakaš, da kvasovke pričnejo delovati.



2. V drugi posodi zmešamo (količine glej zgoraj pri sestavinah za testo): moko, sol, jajca, rum, limonino lupino, stopljeno maslo (ampak ne prevroče), vanilij sladkor, dve žlici medu (lahko tudi sladkorja). Nato v drugo posodo dodamo kvasec iz prve posode in začnemo mešati. Po potrebi dodajamo mlačno mleko, da se vse dobro premeša.

3. Pustimo, da testo vzhaja 1 uro.



4. Med tem časom pripravimo nadev (količine glej zgoraj pri sestavinah za nadev). Orehe poparimo z vrelim mlekom in malo pustimo. Nato dodamo vse ostale sestavine: kakav, sladkor, vanilij sladkor, rum, limonino lupino, rumenjaki. Iz beljakov stepemo sneg in ga na koncu rahlo vmešamo.

5. Po eni uri razdelimo testo na dva dela. Vsakega posebej razvaljamo (testo se ne sme prijemat na mizo, zato posujemo malo moke na površini, kjer ga bomo razvaljali) in namažemo z orehovim nadevom ter čez nadev posujemo še namočene rozine. Nadev ne mažemo čisto do konca testa, saj bo drugače pri zavijanju »ušel ven«.

6. Potico dobro zavijemo in preložimo v pekača (pekača prej premažemo z maslom, da se potica pri peki ne bo prijela na pekač in jo bomo na koncu lažje stresli ven iz pekača). Pustimo, da vzhaja 1 uro in nato »prešpikamo« do dna s pletilko ali dolgim



nabodalom za ražnjiče. Zgoraj jo lahko premažemo le z malo vode (ne potrebujete masla ali jajca).

7. Potem pečemo na 175-180 °C (potico postavimo v še ne ogreto pečico, da lahko testo še počasi vzhaja), približno 15 minut, da porjavi na vrhu, nato pokrijemo s folijo (svetleč del aluminijaste folije obrnemo navzgor) ter nato pečemo še približno 35 minut (odvisno od pečice).

8. Potico vzamemo ven iz pečice in počakamo, da se malo ohladi. Po 10 minutah jo stresemo iz pekača in počakamo, da se popolnoma ohladi. Ko je hladna razrežemo in postrežemo. Po želji jo lahko po vrhu posujemo še s sladkorjem v prahu.



ZAKLJUČNA MISEL

Najboljši del človekovega življenja so njegova mala, brezimena in pozabljena dela dobrote in ljubezni pravi W. Wordsworth. Tudi sami v prihajajočih dneh storite kakšno dobro delo in vaši domači vam bodo zelo hvaležni.