



NOČNA P(O)TICA

Preden sem se prvič v življenju lotila potice, sem o peki vedela bolj malo, o raznih neuspešnih podvigih pečenja potic pa precej. Zato sem se zadeve lotila raziskovalno – pregledala sem vse recepte, ki jih je takrat vseboval splet (ni jih bilo tako veliko kot danes ☺) in naletela na tega, ki ga delim z vami. V življenju sem kasneje spekla še veliko potic in vsi so bili narejeni po tem receptu, spreminjala sem le nadev. Ne obupajte, to je recept, ki ni zahteven in vedno uspe, saj ni težav z vzhajanjem testa, skorja pa nikoli ne odstopi od potice (pazljivi bodite le pri zvijanju – zaviti jo je treba tako, da se testo ne dviguje, da vmes ne pride zrak). Skratka, ne samo da je dobra, če jo boste lepo zvilili, bo tudi brez težav lepa. Priporočam, da testo zvaljate tanko, ne pretanko, ampak vsekakor ne predebelo, ker potem ne pride tako sočna.

Sestavine:

- 60 dag moka
- 3 dag kvasa
- 2 dl mleka
- 14 dag sladkorja
- 14 dag masla
- 4 rumenjaki
- 1 vaniljev sladkor
- nastrgana limonina lupinica (priporočam neškropljeno - bio limono)



Nadev:

- 500 g orehov
- 2,5 dl sladke smetane
- 20 dag sladkorja
- 2 žlici ruma
- 3 beljaki

Za zraven: včasih smo jo najraje jedli s stepeno sladko smetano ☺

Priprava:

1. Če ste kupili polovičke orehov (priporočam), jih zmeljete. Če ste že kupili že mlete orehe, prvo točko izpustite ☺

2. Pripravimo kvasec - kvas zmešamo z žličko sladkorja, žličko moke in nekaj žlicami toplega (ne sme biti pretopen) mleka ter pustimo vzhajati. Če uporabljamo kvas v prahu, zadostuje en paket (navadno piše za 50 do 70 dag moke), v tem primeru ga ne rabite vzhajati posebej, ampak ga kar stresete v moko.

3. Medtem, ko kvasec vzhaja pripravimo nadev – mlete orehe in sladkor prelijemo z vročo (predhodno zavremo) sladko smetano, kateri smo dodali 2 žlici ruma.

4. Na tej točki pripravimo testo - vse sestavine damo v skledo in zmešamo tako kot testo za kekse, ne pozabimo dodati kvasca. Testo pride voljno, mehko, nelepljivo, lepo bi se moralo valjati.

5. Iz treh beljakov stepemo sneg in ga dodamo nadevu. Sneg nežno vmešamo in dodajamo postopoma in pazimo, da ga ne bi dodali preveč, da nadev ne bo preveč redek. Mora biti ravno prav mazav.

6. Če uporabljamo okrogel model, testa ni treba razdeliti na dva dela. Razvaljamo ga, premažemo z nadevom, posujemo z naribano limonino lupinico, zvijemo ter damo v pomaščen pekač (namažemo z maslom).

7. Potico pokrijemo s prtičem in pustimo vzhajati, najbolje čez noč, drugače pa vsaj 6 ur. Jaz pripravim potico en večer prej, pečem pa jo šele naslednji dan popoldan, da po celi hiši diši po sveže pečeni potici na božični večer.

8. Pečemo na 180 stopinjah Celzija približno eno uro, odvisno od modela. Bodite pazljivi saj vsaka pečica deluje malo drugače, v starejši pečici sem jo tudi že pekla manj kot eno uro. Po navadi je pokazatelj o stopnji pečenosti barva skorje.

9. Pečeno potico nekaj časa pustimo v pekaču, da se nekoliko ohladi, nato pa jo previdno zvrnemo na tkanino in pokrijemo. Ohlajeno posujemo s sladkorjem v prahu.

Lepe praznike vam želim ter dober tek!