

RECEPTI ZA DESET NAJ POTIC 2021!



Jezeršek





STE SE KDAJ VPRAŠALI, ZAKAJ JE POTICA MED PECIVI KRALJICA? TU SE SKRIVA ODGOVOR!

Vas zanima, zakaj je potica postala naša tradicionalna praznična jed?
In zakaj jo za praznike vedno znova pričakujemo na mizi?

Potica nedvomno zaseda prvo mesto med slovenskimi tradicionalnimi prazničnimi pecivi in je obenem slovenska kulinarčna posebnost, ki se jo pripravlja ob vseh posebnih priložnostih. Babice in mame imajo zato pomembno nalogo, da hčere in vnukinje izurijo v njeni zahtevni peki. Včasih je veljala za razkošje, na mizi je bila samo nekajkrat na leto, tradicijo pa še vedno gojimo po vsej Sloveniji.

Vsi pričakujemo, da bomo, ko pride domov za praznike oziroma se okoli mize zbere širša družina, jedli takšno potico, kot smo jo jedli v otroštvu. In to je verjetno razlog, zakaj

potica ostaja kraljica naših brbončic, ko govorimo o prazničnih pecivih. Gre za reminiscenco oziroma prijeten spomin, zapisan v možganih, h kateremu se želimo vedno znova vračati. Potica ni le praznična jed, je veliko več od tega, saj z njo povezujemo babičino

ali materino razvajanje v otroštvu in prijetna družinska srečanja.

Vsak letni čas je povezan z določenim nadevom. Najbolj je razširjena orehova potica, ki je tudi ena od petih potic, ki so zaščitene kot slovenska potica. Nadevi z lešniki, makom, pehtranom, skuto, medom, suhim sadjem, kostanjem ... so prav tako postali

zelo priljubljeni, dandanes pa ima lahko domišljija, ko gre za nadev, skorajda popolnoma prosto pot. Preizkušajo se vse mogoče kombinacije in potica včasih pridobi tudi eksotični pridih.

Marsikatera gospodinja vam bo prišepnila, da si med pripravo in peko privoščite popoln mir, saj to, da se ji popolnoma posvetite (brez motečih dejavnikov), prispeva še več h kar najboljšemu okusu. Čisto vseeno je, ali se boste peke potice lotili prvič ali stotič, najbolj pomembno je, da jo boste delali s srcem in zaupanjem ter iz slovenskih sestavin.

P. S. In ko že govorimo o tradiciji, vam na tem mestu priporočamo še, da uporabite vsem dobro poznani kvas Slončka Fala, ki letos praznuje častitljivih 100 let. Fala kvas se je na slovenskih tleh ustalil že pred davnimi leti in od takrat ostaja nepogrešljiva sestavina v kuhinji številnih gospodinjstev.





Natečaj NAJ potica 2021, s katerim smo vam nekaj praznične čarobnosti pričarali že pred božičem, je zaključen. Znani so nagrajenci in njihovi zmagovalni recepti za božanske potice, ki jih na tem mestu delimo z vami, da bodo prazniki z njihovo pomočjo še bolj prijetni, sladki in dišeči.

Vesel božič in srečno novo leto!

VEGANSKA OREHOVA POTICA

Recept pripravil: GAŠPER PLANKAR / GASPERKUHA

Sestavine:

Testo:

- 300 g + 4 žlice pirine moke
- 250 ml toplega sojinega mleka
- 1/4 kocke svežega kvasa
- 40 g kokosovega olja

- 4 žlice sojine smetane za kuhanje
- 4 žlice sladkorja

Nadev:

- 200 g orehov
- 1 naribano jabolko
- 4 žlice sladkorja

- 200 ml sojine smetane za kuhanje
- 50 g kokosovega olja
- 1/2 žličke začimb za medenjake
- 1/4 žličke vanilije
- sladkor v prahu, za posip



PRIPRAVA:

V manjšo posodo dodajte toplo sojino mleko in nadrobljen kvas. Premešajte in pustite stati okoli 10 minut. V večjo posodo (ali v posodo električnega mešalnika) dodajte pirino moko in sladkor ter premešajte. Dodajte mešanico kvasa in sojinega mleka, stopljeno kokosovo olje in sojino smetano za kuhanje. Premešajte.

Testo prestavite na pomokano površino in ga gnetite približno 10 minut. Če uporabljate električni mešalnik, ga pri tem postopku pustite prižganega 10 minut. Posodo pokrijte s plastično folijo in pustite testo počivati 1 uro.

Orehe zmeljite v multipraktiku ali blenderju. Dobiti morate mandljevi moki podobno teksturo. V večjo posodo dodajte

mlete orehe, naribano jabolko, sladkor, sojino smetano za kuhanje, stopljeno kokosovo olje, začimbe za medenjake in vanilijo. Premešajte. Testo za potico postavite na pomokano površino in ga razvaljajte na pol centimetra ali centimeter debelo. Dodajte nadev, ga razporedite po celotni površini in nato potico zavijte. Testo z nadevom prestavite v pekač za potico in ga prebodite s palčko. Pokrijte s plastično folijo in pustite stati 1 uro.

Pečico segrejte na 180 °C. Pekač s testom in nadevom postavite v pečico za okoli 40 minut. Pečeno potico vzemite iz pečice in jo pustite stati v pekaču še nekaj minut. Nato jo prestavite na rešetko za ohlajanje. Potico pred serviranjem po želji posujte s sladkorjem v prahu.



MAKOVA LEPOTICA

Recept pripravila: BARBARA KRASNIK

Sestavine:

Testo:

- 300 g moke
- 60 g masla
- 50 g sladkorja
- 125 ml mleka
- pol kocke kvasa Fala
- 1 zavitek vanilijevega sladkorja

- pol žlice ruma
- ščepl soli
- ščepl naribane limonine lupinice

Nadev:

- 200 g mletega maka
- 250 ml mleka
- 30 g masla
- 60 g sladkorja v prahu

- 30 g kristalnega sladkorja
- 30 g piškotnih drobtin
- 1 rumenjaki
- 1 žlica ruma
- 1 žlica kislo smetano
- pol žličke cimeta
- ščepl naribane limonine lupinice

PRIPRAVA:

TESTO:

V manjšo posodo nadrobite kvas, dodajte žličko sladkorja, malo moke in mlačnega mleka. Pustite, da kvasec vzhaja. Moko presejete v skledo.

Rumenjake razžvrkljajte in jim dodajte preostali sladkor, vanilijev sladkor, rum, naribano limonino lupinico in sol. V preostalem mlačnem mleku stopite maslo, prilijete k rumenjakom in premešajte. Kvasec prilijete k moki in premešajte, dodajte še jajčno mešanico ter zopet premešate. Testo nato zgnetite in pustite, da vzhaja za enkratno količino.

NADEV:

Mak stresite v vrelo mleko, ga kuhajte 5 minut in pustite, da se čisto ohladi. Maslo, sladkor v prahu in rumenjaki stepete v blede rumeno kremo, v katero potem primešate

ohlajen mak, piškotne drobtine, rum, cimet, naribano limonino lupinico in kislo smetano. Čisto na koncu primešate še kristalni sladkor. Ko je testo vzhajano, ga zvrnite na pomokan prt in razvaljajte v lep pravokotnik. Gledjte, da je testo debelo približno 3 mm. Po njem namažite makov nadev. Da je testo res lepo enakomerno namazano, nadev zgladite še s paletnim nožem. Testo nato zavijte, vsak zavojček lepo spodvihajte. Ko je potica zvita, ji odrežete krajca, jo položite v namaščen glinen potičnik (premer 23 cm) in večkrat prebodete. Pustite, da vzhaja, nato jo postavite v pečico, ogreto na 190°C, in pečete 40 minut (na spodnjem nivoju). Preden jo vzamete iz potičnika, jo pustite 15 minut hladiti v njem, zatem pa jo ohladite na leseni deski. Ko je hladna, jo posujte s sladkorjem v prahu. Potička je ravno dovolj velika za kakšno manjše družinsko srečanje in se lepo poda h kavici :)

NEŠPLJINA POTICA Z LEŠNIKI

Recept pripravil: ŽIGA DERŠEK

Sestavine:

Testo:

- 500 g bele moke
- 80 g masla
- 1 žlica sončničnega olja
- 200 ml mleka
- 20 g svežega kvasa
- 1 čajna žlička soli

- 3 žlice sladkorja
- 2 vaniljeva sladkorja
- 3 rumenjaki
- 2 žlici ruma
- 1 naribana limonina lupinica

Nadev:

- 24 umedenih nešpelj
- 100 g mletih lešnikov

- 70 g sesekljanih lešnikov
- 1 žlica mascarpone
- 100 ml sladke smetane
- 1/2 čajne žličke cimeta
- 5 žlic sladkorja
- 2 žlici ruma, košček masla



PRIPRAVA:

TESTO:

Kvasac pripravite s 50 ml mlačnega mleka, v katerega nadrobite sveži kvas ter dodate žlico sladkorja. Počakate, da dvojno naraste. V ločeni posodi segrejete ostalo mleko in ga odstavite s toplotnega vira. V mleku raztopite maslo ter dodajte olje, sol, sladkor, vaniljev sladkor, 3 rumenjake, 2 žlici ruma in naribano limonino lupinico. Premešajte. V posodo za gnetenje testa najprej presejete moko. Nato dodate vzhajan kvasac in polovico mlečnega nastavka ter začnete mesiti. Po nekaj časa dodate še drugo polovico mlečnega nastavka. Gnetete tako dolgo, da testo samo odstopa od posode in dobi enotno konsistenco. Testo v toplem okolju vzhajate vsaj 30 minut oz. toliko časa, da dvojno naraste. Priporočamo vzhajanje v pečici na 50 stopinj.

NADEV:

Nešplje postanejo užitne s pozno jesensko umeditvijo. Gre za skoraj pozabljen sadež, ki je obogaten z vitaminom C in rudninami. Sadež v sebi skriva jabolkam podobno čežanasto rjavo pasto, ki jo z lahkoto namažete na kos kruha - iz nešpelj lahko pripravite tudi odlično marmelado. Ko so nešplje

umedene, lahko njihovo vsebino kar iztisnete iz njih. Imajo 3 večje košice, zato je t.i. nešpljino pasto treba pretlačiti skozi cedilo. Pasto pogrejete le toliko, da v njej raztopite sladkor. Vanjo zamešate mlete lešnike, na ponvi pa na maslu prepražite sesekljane in jih pozneje dodate zmesi. Dodate še mascarpone, rum, sladko smetano in cimet.

Po tem, ko je testo vzhajalo, ga položite na pomokano površino in razvaljate na tanko. Enakomerno ga premažete z nadevom in zavitek previdno prestavite v model za peko, ki ste ga pred tem konkretno premazali z maslom. Za krožni model potrebujete dolžino testa v izmeri dveh širin in pol modela. Spet pustite, da masa vzhaja, računajte na dodatnih 30 minut, medtem pa lahko segrejete pečico na 175° C. Pred peko vzhajano testo z nadevom premažete z razžvrkljanim jajcem (uporabite čopič), zatem ga večkrat z nabodalom enakomerno prebodete do dna. Nešpljeva potica z lešniki se po tem receptu peče 45-50 minut, pri čemer temperatura med peko ostane ista. Ko je potica pečena, jo pustite, da se v modelu ohladi. Za razrez jo previdno zvrnete iz modela na čisto površino. Dober tek!

MOJA ZIMSKA POTIČKA

Recept pripravila: ALEKSANDRA ŠEPEC



Sestavine:

Testo:

- 200 g ajdove moke
- 300 g navadne pirine moke (ne polnozrnat)
- 1 suhi kvas- vrečka
- 150 g medu
- 1 ščep soli
- 3 rumenjaki
- 100 g zmehčanega kokosovega masla
- 1,5 dcl ovsenega mleka – uporabi za testo
- 1,5 dcl ovsenega mleka – uporabi za poparjanje ajdove moke
- 1 pokrovček ruma, še bolje pa dva
- lupinica ene bio pomaranče
- 1 vaniljev bourbon sladkor

Nadev:

- 300 g fino mletih ovsenih kosmičev – ali že kupljene mlete ovsene kaše
- 200 g kokosovega sladkorja
- 100 g zmehčanega kokosovega masla
- 3,5 dcl ovsenega mleka
- lupinica ene bio pomaranče
- sneg dveh beljakov
- 2 pokrovčka ruma
- 1 vaniljev bourbon sladkor
- 2 veliki jušni žlici začimb za medenjake
- 1 jušna žlica kakava v prahu
- BOŽIČNI ČAJ (najboljši je kupljen v čajnicah (v koščkih), saj ima ta največ arome
- 1 velika pest rozin, brusnic in kandirane pomarančne lupinice

PRIPRAVA:

Najprej dobro sesekljajte rozine, brusnice in kandirano pomarančno lupinico ter vse skupaj namočite v dobro ohlajenem božičnem čaju (za čas peke potice).

Ajdovo moko poparite z 1,5 dcl vročega ovsenega mleka, da dobite res gosto prhko maso, pustite jo, da se ohladi. Vmes razbijte večje kose »žgancev«, ki se naredijo. Pred tem v pirino moko vmešajte suhi kvas.

MOKRE SESTAVINE ZMEŠAJ SKUPAJ

V 1,5dcl mlačnega ovsenega mleka z metlico zmešajte rumenjake, rum, med, vaniljev sladkor, zmehčano maslo ter ščep soli. V pirino moko dobro vmešajte ajdovo moko ter vlijte čez obe moki mokre sestavine. Nežno vse potegnite skupaj, testo mora biti vlažno in nežno, gnetite ga toliko časa, da se oblikuje homogena kepa testa. Testo naj vzhaja zavito v plastično vrečko na sobni temperaturi toliko časa, da se podvoji volumen testa.

VMES PRIPRAVI NADEV

Čez ovseno kašo prelijte vrelo ovseno mleko ter vmešajte kokosov sladkor, vaniljev sladkor, naribano lupinico ene pomaranče, rum, žlico kakava v prahu ter začimbe za medenjake. Dodajte še stopljeno kokosovo maslo. Če je nadev še pregost (mora biti mazav, zračen in ne pretrd), dodajte

malce vrelega ovsenega mleka. Nadev naj počaka še toliko časa na toplem, da testo vzhaja.

Ko je testo vzhajano, ga položite na pomokan prtiček in rahlo razvaljajte. Razvaljano testo premažite z nadevom, v katerega ste pred valjanjem vmešali trd sneg dveh beljakov. Po nadevu potresite suho sadje, (namočeno v božični čaj), ki ste ga poprej dobro ocedili. Nato se lotite zvijanja potičke in jo položite v potičnico, ki ste jo poprej namazali z maslom in dobro posuli z moko.

Potičko večkrat prebodite s pletilko. Pokrijte jo s plastično vrečko in pustite, da vzhaja še pribl. 60 minut.

Pred peko potičko premažite z jajcem žvrkljanim s smetano in jo 60 minut pecite na 180° C. Če bo potica na začetku peke potemnela, jo prvih 20 minut pecite odkrito, potem pa jo lahko pokrijte z alu folijo in pecite tako pokrito še preostali čas. Sama jo odkrijem šele zadnjih 20 minut.

Pustite jo, da se ohladi v potičnici, in jo hladno razrežite.

Zimska potička je prava božična poslastica, ki odlično nadomesti klasično orehovo potico. Je krasen posladek za tiste, ki radi jedo zdravo in hranljivo tudi v prazničnih dneh. Sama obožujem božič in ko se pri nas doma peče zimska potička, zadiši po praznikih in po sreči ...

POTICA Z NADEVOM IZ SUHIH MARELIC S POMARANČNO LUPINO

Recept pripravila: IVANKA KNE

Sestavine:

Kvašeno testo iz bele pšenične moke:

- 500 g bele pšenične moke tip 400
- 30 g kvasa
- 2 dl domačega mleka
- 60 g stopljenega domačega surovega masla
- ½ dl domače kisle smetane
- 60 g sladkorja
- 2 domači jajci
- 1 žlička vanilje v prahu ali vaniljeve paste
- lupina ½ bio pomaranče
- pol žličke soli
- šilce mareličnega likerja

Nadev iz suhih marelic:

- 500 g zmletih suhih marelic
- 200 g sladkorja
- 2 žlici domače sladke smetane
- 60 g domačega masla
- 1 dl domačega mleka
- 1 domače jajce
- šilce domačega mareličnega likerja
- 1 žlica domače marelične marmelade
- 1 žlička vanilje v prahu ali vaniljeve paste
- ½ žličke cimeta
- noževa konica nageljnovih žbic
- lupina 1 bio pomaranče
- lupina 1 bio limone
- šilce ruma
- ščepec soli
- 1 pest domačih krušnih drobtin po potrebi



PRIPRAVA:

TESTO:

Kvašeno testo zamesite s kvasnim nastavkom. Dodajte presejano moko. Testo mešajte in mesite tako dolgo, da je povezano, nelepljivo in gladko. Testo mora biti lahko, ne pregosto. Vzhaja naj pri sobni temperaturi 45 minut. Vzhajano testo razvaljajte na debelino mezinca (od 0,4 cm - 0,5 cm) in ga oblikujete v pravokotnik. Tako imamo pripravljeno testeno površino, ki jo namažete z nadevom.

NADEV IZ MARELIC:

Suhe marelice zmeljete na mesoreznico (najtanjša mrežica). Dodajte sladkor, vaniljev prah ali pasto, cimet, nageljnove žbice, sol, rum, marelični liker, marelično marmelado, smetano, mleko in rumenjaki. Če je zmes preredka, dodajte pest krušnih drobtin. Nazadnje dodajte še stepen sneg iz beljaka. Nadev mora biti gladek, da se testo pri mazanju ne raztrga.

Testo razvaljate na debelino mezinca vsaj 0,4 cm do 0,5 cm. Potica mora imeti 4 do 5 zavojev. Testo z nadevom tesno zvijete v zvitek in ga položite v potičnik, ki ga namastite z maslom. Konca zvitka se morata dobro stikati.

Potico v potičniku pustite vzhajati. Potico na več mestih po površini prebodete. Priporočamo pečenje na 160 do 180°C vsaj 45 minut. Temperatura in čas pečenja se lahko prilagodita glede na vrsto peči. Potico stresete iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj in jo ohladite. Ponudite narezano na klinaste rezine.

OPREDELITEV PEKAČA – POTIČNIKA

Potičnik je izdelan iz gline in je okrogle, rahlo konusne oblike, obodna stena je rebrasta. Pri slednji so rebra postavljena navpično glede na ravno dno potičnika. V sredini potičnika je prirezan stožec, ki omogoča temeljno in edino pravo obliko potice, to je v obliki kroga s sredinsko luknjo, obratno konusne oblike. Dimenzije potičnika: spodnji premer 19 cm, zgornji premer 26 cm, višina 10 cm. Potičniki iz žgane gline so povezani z žico, kar poveča njihovo obstojnost. Potičnik je izdelan v skladu z zahtevami Pravilnika o keramičnih izdelkih namenjenih za stik z živili (Uradni list RS, št. 38/2006) in Uredbe o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (ES št. 1935/2004). Izdelovalec potičnikov: Franc Kremžar, mojster domače obrti, Komenda.

PEHTRANOVA POTICA

Recept pripravila: MARINKA LOŽAR

Sestavine za testo:

- 80 dag gladke moke (TIP 400)
- 3 rumenjake
- 1 celo jajce
- 1 kislá smetana
- 1 dl oljčnega olja

- 1 kocka Fala kvasa
- 2 žlički soli
- 10 dag sladkorja
- 4 dl mleka

Nadev:

- 25 dag masla

- 25 dag sladkorja
- 4 kisle smetane
- 2 rumenjaka
- 1 vaniljev sladkor
- 2 šopka pehtrana

PRIPRAVA: TESTO:

Moko presejete v posodo. Posebej zmiksate 3 rumenjake, celo jajce in sladkor. Med miksanjem počasi dodajate oljčno olje in kisló smetano, da je masa lepo penasta. Pripravite kvas v malo toplega mleka in sladkorja. Preostalemu mleku pa dodajte 2 žlički soli. Vedno, ko gnetete testo, najprej dodate mleko s soljo, nato zmes z rumenjaki in nazadnje kvas. Gnetete toliko časa, da je testo lepo gladko. Testo nato pokrijete s prtičkom in ga 45 minut vzhajate na toplem.

NADEV:

Maslu, ki ste ga pred tem nekaj časa pustili na sobni temperaturi, dodajte 2 rumenjaka, sladkor in nato vse skupaj penasto zmiksajte. Nato počasi umešajte kisló smetano in vaniljev sladkor. Posebej zmiksajte beljake. Ko je testo vzhajano, ga na tanko in enakomerno razvaljajte in namažite z nadevom, ki ste mu dodali tudi beljake. Po vrhu posujete nasekljan pehtran in počasi zavijete v obliki valja. Položite ga v potičnico, ki ste jo prej namazali z maslom. Potico nekočkrat prebodete in pustite vzhajati 30 minut. Potico pecite v predogreti pečici na 160° C eno uro. Ko je pečena, počakate vsaj pol ure, preden jo vzamete iz potičnice.



NAJ POTICA
PO IZBORU
OBČINSTVA



FALA si šteje v čast, da sme
z vami deliti praznično mizo



Obiščite prenovljeno stran
KRUHINPOTICA.com

fala.slonec



ČOKOLADNA POTICA Z MANDLJEVIM NADEVOM IN MARCIPANOM

Recept pripravila: KARMEN ŠLIBAR VUZEM

Sestavine:

Testo:

- 540 g moko
- 31 g svežega kvasa Fala
- 21 g kislega testa Fala
- 300 g mleka
- 110 g masla
- 45 g sladkorja
- 35 g kisle smetane
- 3 žlice grenkega kakava
- 2 rumenjaka
- 1 mala žlička soli

Nadev:

- 350 g mletih mandljev
- 125 g mascarpona
- 80 g sladkorja
- 60 g kisle smetane
- 2 beljaka
- 1 dl sladke smetane
- malo limonine lupinice
- par kapljic mandljeve arome
- 100 g marcipana



PRIPRAVA:

V posodo odmerite moko, sol, primešate kislo testo, dodate kvas, sladkor, kislo smetano, kakav, rumenjaka, mleko in zamešate v gladko testo. Med mešanjem dodate še mehko maslo in zgnetete na najvišji hitrosti, da testo postane gladko. Posodo pokrijte in dajte vzhajati. Medtem pripravite nadev. Mandlje zmeljete, dodate sladkor, mascarpone, kislo smetano, sladko smetano, limonino lupinico, nekaj kapljic mandljeve arome in na koncu sneg iz beljakov. Nadev mora biti lepo mazav. Marcipan narežete na drobne kockice.

Ko je testo dovolj vzhajalo, ga zvaljate, namažite z nadevom, potresite z marcipanom in zvijete v zavitek. Zavitek položite v pomaščen pekač, pokrijte in pustite vzhajati. Vzhajano potico premažite z rumenjacom in malo mleka. Na več mestih prebodete in pecite v pečici na 200° C 45 minut ali več, odvisno od pečice. Zadnjih 20 minut jo prekrijte s peki papirjem, da se preveč ne zapeče. Pečeno potico pustite nekaj časa v modelu, potem pa jo stresete iz modela in ohladite.

POTICA Z MLETIMI BUČNIMI SEMENI IN POMARANČNO LUPINICO

Recept pripravila: MARIJA VOZLIČ

Sestavine:

Testo:

- 600 g moka
- 1/2 male žličke soli
- 4 rumenjake
- 50 g sladkorja
- 50 g masla sobne temperature
- 30 g kvasa Fala

- 3 dl mlačnega mleka
- 1 zavitek vaniljevega sladkorja
- 2 žlici ruma
- limonina lupinica

Nadev:

- 150 g masla
- 250 g sladkorja v prahu
- 3 pomarančne sladkorje

- 3 jajca (rumenjaki- iz beljakov sneg)
- 500 g mletih bučnih semen
- 3 žlice piškotnih drobtin
- 1 dl sladke smetane
- 2 žlici ruma
- naribana pomarančna lupinica 2 pomaranč



PRIPRAVA:

Najprej presejete moko, ob stran dajte sol. Na sredini naredite jamico, v katero nadrobite kvas, dodajte 1 malo žličko sladkorja in zalijte z 1 dl mlačnega mleka. Počakajte, da se kvas aktivira. Medtem zmešajte rumenjake, sladkor, vaniljev sladkor limonino lupinico in rum. Iz tega zamesite testo, ki mu med mešanjem postopoma dodajte zmehčano, maslo. Zamesite voljno testo, ki naj počiva vsaj 1 uro.

MEDTEM NAREDIMO NADEV

Maslo, sladkor, rumenjake in pomarančni sladkor penasto zmiksate, dodate polovico bučk, piškotne drobtine, rum, sladko smetano in pomarančno lupinico. Vse narahlo premešate, nato izmenjaje dajte sneg iz beljakov in bučke, dokler vsega ne porabite.

Testo enakomerno razvaljate, ga premažete z nadevom. Potico trdno zavijete in prenesete v pekač, ki ste ga predhodno namazali z maslom. Tako naj potica vzhaja še 1 uro in pol.

Preden jo postavite v pečico, jo rahlo premažite s stopljenim maslom in prepikate z različnimi palčki. Pečete jo 10 minut na 200° C, nato temperaturo znižate na 180° C in pečete naprej še 45 minut. Pečeno potico pustite v pekaču še 20 minut, nato jo obrnete na pladenj in počakate, da se popolnoma ohladi. Ohlajeno posujete s sladkorjem v prahu.

POTICA Z NADEVOM IZ PRAVEGA KOSTANJA Z ROZINAMI IN KUMINO

Recept pripravila: NATAŠA KNE

Sestavine:

Testo:

- 500 g bele pšenične moke tip 400
- 42 g kvasa
- 200 ml domačega mleka
- 80 g stopljenega domačega surovega masla
- 1 žlica domače smetane
- 60 g sladkorja
- 1 žlica domačega medu
- 2 domači jajci
- 1 žlička vanilje v prahu ali vaniljeve paste

- 1 žlička olja črne kumine
- lupina 1 bio limone
- pol žličke soli
- šilce ruma

Nadev iz pravega kostanja:

- 500 g pravega gozdnega kostanja
- 150 g sladkorja
- 2 žlici domače smetane
- 1 žlica domačega masla
- 2 domači jajci
- 2 pesti rozin

- šilce domačega vinskega likerja
- 1 žlica domače grozdne marmelade
- 1 žlica domačega medu
- 1 žlička strte navadne kumine
- 1 žlička vanilje v prahu ali vaniljeve paste
- noževa konica cimeta
- noževa konica nageljnovih žbic
- šilce ruma
- 1 pest domačih krušnih drobtin po potrebi
- pol žličke soli

PRIPRAVA:

TESTO:

Kvašeno testo zamesite s kvasnim nastavkom. Moka mora biti obvezno presejana. Testo mešajte in mesite tako dolgo, da je povezano, nelepljivo in gladko. Testo mora biti lahko, ne pregosto. Vzhaja naj pri sobni temperaturi 45 minut. Vzhajano testo razvaljajte na debelino mezinca (od 0,4 cm - 0,5 cm) in ga oblikujte v pravokotnik. Tako imate pripravljeno testeno površino, ki jo namažete z nadevom.

NADEV:

PRIPRAVA SMETANE: Smetano posnamete s svežega surovega domačega mleka (vsakič, ko greste po mleko) in jo shranite na hladnem do uporabe.

PRIPRAVA ROZIN: Rozine dan prej namočite v domačem vinskem likerju in domačem medu, dodajte ščepec soli. Domači liker pripravite iz rdečega ali belega vina. Rdečemu vinu dodajte gozdne borovnice, belemu vinu pa domača jabolka (voščenke). Glede na to, kako intenzivne barve želite, lahko izberete rjave ali rumene rozine.

Podobno velja za grozdno marmelado, ki jo lahko pripravite iz domačega belega ali rdečega grozdja.

PRIPRAVA NADEVA: Kuhane kostanje z rokami zdrobite v posodo. Dovolite, da nekateri koščki ostanejo veliki kot grah, kar daje potici teksturo in poseben okus. Dodajte sladkor, strto kumino, vaniljev prah ali pasto, cimet, nageljnove žbice, sol, rum, smetano in rumenjaka. Če je zmes preredka, dodajte pest ali celo dve krušnih drobtin. Nazadnje dodajte še stopen sneg iz beljakov. Nadev mora biti svilnat, da se testo pri mazanju ne raztrga. Po namazanem nadevu posujte rozine.

Testo razvaljajte na debelino mezinca vsaj 0,4 cm do 0,5 cm. Potica mora imeti 4 do 5 zavojev. Testo z nadevom tesno zvijte v zvitek in ga položite v potičnik, ki ga namastite z maslom. Konca zvitka se morata dobro stikati. Potico v potičniku pustite vzhajati. Potico na več mestih po površini prebodete in priporočamo pečenje na 160 – 180°C vsaj 45 minut. Temperatura in čas pečenja se lahko prilagodita glede na vrsto peči. Potico stresete iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj, in jo ohladite. Ponudite narezano na klinaste rezine.



OPREDELITEV PEKAČA – POTIČNIKA

Potičnik je izdelan iz gline in je okrogel, rahlo konusne oblike, obodna stena je rebrasta. Pri slednji so rebra postavljena navpično glede na ravno dno potičnika. V sredini potičnika je prirezan stožec, ki omogoča temeljno in edino pravo obliko potice, to je v obliki kroga s sredinsko luknjo, obratno konusne oblike. Dimenzije potičnika: spodnji premer 19 cm, zgornji premer 26 cm, višina 10 cm. Potičniki iz žgane gline so povezani z žico, kar poveča njihovo obstojnost. Potičnik je izdelan v skladu z zahtevami Pravilnika o keramičnih izdelkih namenjenih za stik z živili (Uradni list RS, št. 38/2006) in Uredbe o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (ES št. 1935/2004). Izdelovalec potičnikov: Franc Kremžar, mojster domače obrti, Komenda.

POTICA BRESKVICA

Recept pripravila: SANDRA VAUPOTIČ

Sestavine:

Testo:

- 1 kg moke
- 1 kocka kvasa
- 4 rumenjaki
- 60 g sladkorja
- 350 ml mleka
- 1 kocka kvasa

- 2 ravni žlički soli
- 100 g zmehčanega masla
- 50 g olja
- Pomarančna lupinica

Nadev:

- 400 g mletih orehov
- 600 g piškotnih drobtin
- 200 g sladkorja

- 700 ml sladke smetane
- 300 g marelične marmelade
- 50 g čokolade v prahu
- pomarančna lupinica večje pomaranče
- 3 rumenjaki
- 50 g ruma
- 80 ml pomarančnega soka
- ščepec soli

NAJBOLJ
KREATIVNA
POTICA



PRIPRAVA:

V skodelico nadrobite kvas, dodajte žličko sladkorja in prelijte z nekaj žlicami mleka. Pustite vzhajati. V skledo presejete moko, na rob moke dajte sol. Na sredino moke naredite jamico, dodajte rumenjake, sladkor, pomarančno lupinico, vzhajan kvas, preostalo mleko. Zamesite kvašeno testo. Na začetku mešajte počasi, med mešanjem dodajte zmehčano maslo, nato olje. Potem mešajte na največji hitrosti, da se sestavine povežejo in postane testo gladko ter odstopa od posode. Posodo pokrijete in pustite testo vzhajati na toplem, približno 1 uro.

NADEV:

Medtem ko testo vzhaja, pripravite nadev. Orehe, piškotne drobtine in sladkor združite. Sladko smetano zavrete in z njo

poparite pomešane orehe, piškotne drobtine in sladkor. Dodate marelično marmelado in premešate. Dodate rumenjake in preostale sestavine in premešate, da se vse sestavine povežejo. Vzhajano testo stresete na pult, ga pregnetete, pustite počivati nekaj minut, nato pa razvaljate na pravokotnik. Potico zvijete in jo previdno položite v dobro pomaščen potičnik. Pustite vzhajati 20 minut. Vzhajano potico na več mestih prebodete z iglo in prestavite v vročo pečico. Pečete jo slabo uro pri 180 °C. Pečeno potico vzamete iz pečice, jo pustite nekaj minut, nato jo previdno obrnete iz potičnika na pladenj. Potico pustite, da se ohladi do konca. Ohlajeno potico po želji potresete s sladkorjem v prahu.