

Medena potica

SESTAVINE ZA TESTO

Sestavine za testo:

- 600 g moke
- 1 žlička soli
- 20 g kvasa
- 50 g sladkorja
- 50 masla
- 2 rumenjaka
- 3 dl mleka
- 1 žlica ruma
- sesekljana limonina lupinica

SESTAVINE ZA NADEV

Sestavine za testo:

- 6300 g medu
- 150 g sladkorja
- 1 dl mleka
- 2 jajci
- 150 g sladke smetane
- 250 g zmletih orehov
- 50 g drobtin
- sesekljana limonina lupinica
- 120 g rozin

POSTOPEK

1. K mlačnemu mleku dodamo zdrobljen kvas, žličko sladkorja in žlico moke. Premešamo, postavimo na toplo, da kvas vzhaja.
2. Medtem v moko naredimo vdolbino in vanjo dodamo zmehčano maslo, limonino lupinico, žličko soli, rumenjaka, rum, vzhajan kvas ter preostali sladkor. Vse hitro vgnetemo v testo in oblikujemo hlebček, ki naj na toplem počiva približno 30 minut.
3. Med tem časom pripravimo nadev. Med, sladkor in mleko damo v posodo in počasi kuhamo 10 minut.
4. Odstavimo in zamešamo sladko smetano, zmlete orehe, drobtine, jajci in limonino lupinico.
5. Vzhajano testo tanko zvaljamo. Namažemo s še toplim nadevom, potresemo z rozinami, trdno zvijemo, položimo v namazan model.
6. Potica naj počasi vzhaja približno 60 min.
7. Vzhajano prebodemo in jo pečemo pri 160 stopinjah približno 60 min.
8. Toplo namažemo z raztopljenim medom razredčenim z vodo, jo obrnemo z modelom in pustimo, da se počasi ohladi.

Pa dober tek!

