

Medena potica

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

NADEV:

630 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 vgnemo 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 minut.
7. Vzhajano prebodemo in jo pečemo pri 160 stopinjah približno 60 minut.
8. Toplo namažemo z raztopljenim medom razredčenim z vodo, jo obrnemo z modelom in pustimo, da se počasi ohladi.

Pa dober tek!

