



Bagete in srčni kruh

- ☐ 1 kg moke (polnozrnat pšenične)
- ☐ do 0,6 l vode, kocka kvasa
- ☐ 1,5 dl mlačnega mleka
- ☐ žlica medu
- ☐ 3–4 kavne žličke soli, 2 žlici oljčnega olja
- ☐ pest posušenega in v možnarju zdrobljenega šetraja

PRIPRAVA

- 1 V večji posodi zmešamo 25 dag presejane moke s 0,4 l vode v gladko tekočo zmes in pokrito pustimo na sobni temperaturi vsaj eno uro.
- 2 Iz mleka, medu in kvasa pripravimo kvasec.
- 3 Preostanek moke presejemo v skledo, jo posolimo, dodamo oljčno olje in zdrobljen šetraj. Zatem dodamo še vzhajan kvas. Z električnim mešalnikom gnetemo testo, ki mu dodajamo toliko vode, da dobimo mehko in prožno testo, ki samo odstopi od sklede.
- 4 Testo po vrhu pomokamo, pokrijemo in pustimo na sobni temperaturi vzhajati približno 50 minut. Ko je dovolj vzhajano (dvojna količina), ga položimo na pomokano površino in oblikujemo daljšo štruco. Razrežemo 6 ali 7 enakih delov (odvisno od velikosti pekača). Oblikujemo dolge štručke in jih položimo v velik pekač na peki papir. Pazimo, da je med štručkami dovolj prostora, da se ne sprimejo med seboj.
- 5 Damo v hladno pečico in nastavimo temperaturo na 200 °C. Pustimo, da temperatura v pečici doseže 200 °C (približno 20 minut), zatem zmanjšamo temperaturo na 180 °C in pečemo še približno 10 minut, da se skorjica lepo zapeče.
- 6 Namig: Pri Balajevih del testa spečejo v modelu v obliki srca in ga še mlačnega lomijo kar z rokami.



Šetrjeva slana potica

■ testo

- ☐ 0,5 kg navadne bele moke
- ☐ pol kocke kvasa, 2 dl mlačne vode
- ☐ 1 dl mleka, jajce
- ☐ žlička sladkorja, žlička soli
- ☐ žlica svinjske masti ali masla

■ nadev

- ☐ 0,5 kg albuminske skute
- ☐ 5 dag na majhne kocke narezanega kraškega pršuta
- ☐ jajce, pest na drobno sesekljanega svežega šetraja
- ☐ sol, jajce za premaz

PRIPRAVA

- 1 Iz mleka, sladkorja in kvas pripravimo po standardnem postopku kvasec.
- 2 Moko presejemo, posolimo, primešamo vzhajan kvas, jajce, mlačno vodo in domačo svinjsko mast. Umešamo mehko gladko testo in ga na sobni temperaturi pustimo vzhajati 40 minut.
- 3 Nadev pripravimo med vzhajanjem testa: zmešamo skuto, jajce, nasekljan šetraj. Solimo po okusu. V ponvi na hitro popečemo pršut.
- 4 Vzhajano testo na prtu razvaljamo na centimeter debelo, ga namažemo z nadevom in posujemo s popečenimi koščki pršuta.
- 5 Testo zvijemo s pomočjo prta v štrukelj, prerežemo na dva enaka dela in položimo v pekač, obložen s peki papirjem. Pustimo ga vzhajati še 10 minut.
- 6 Pečico segrejemo na 200 °C. Preden damo potico v pečico, jo prebodemo in premažemo s stepenim jajcem.
- 7 Prvih 10 minut pečemo pri 200 °C, nato 35–40 minut na 180 °C.