

Povitica

Letná sezóna v nás vzbudila zvedavosť. Čo sa bežne doma pečie v krajinách, ktoré patria medzi naše najobľúbenejšie dovolenkové destinácie? Zaujala nás Povitica, tradičný chorvátsky koláč z kysnutého cesta. Neodolali sme pokušeniu, vyskúšali sme a neľutovali sme ☐

NA CESTO:

- 1¼ pohára cukru
- 3¼ pohára mlieka zohriateho na 50°
- 1¼ lyžice soli
- 4 lyžice zmäknutého masla
- 1 balíček droždia
- 2 1¼ pohára múky
- 1 vajce

NA NÁPLŇ:

- 1 pohár vlašských orechov opečených
- 1¼ pohára cukru
- 4 lyžice masla
- 2 lyžice mlieka
- 1 lyžica škoric
- 2 vaječné bielka

POSTUP:

Príprava náplne: Opražené vlašské orechy, cukor, maslo, mlieko a škoricu vymiešame na hladkú pastu. Vyšľaháme vaječné bielka dotuha, pridáme do pasty z vlašských orechov a jemne premiešame.

Príprava cesta: Zmiešame droždie, 1 lyžicu cukru a polovicu mlieka v miske a vymiešame mixérom do peny cca 10 minút. Doplníme zvyšný cukor a mlieko, soľ, maslo a vajce a premiešame opäť mixérom. Počas mixovania postupne pridávame múku, vymiešame dohladka. Prikryjeme utierkou, uložíme na teplé miesto a necháme kysnúť cca 1 hodinu, pokým cesto zdvojnásobí svoju veľkosť.

Maslom si vymastíme formu na pečenie. Na jemne pomúčenom povrchu vyvaľkáme cesto do tvaru obdĺžnika cca 60 x 40cm. Potrieme s pastou z vlašských orechov. Od najbližšieho kraja začneme stáčať do úzkeho valca. Zarovnáme konce a preložíme do formy na pečenie. Uložíme na teplé miesto pokiaľ cesto zdvojnásobí svoj objem asi na 1 hodinu. Predhrejeme rúru na 180°. Pečieme pokiaľ nie je špajdľa po pichnutí aj do stredu cesta čistá cca 1 hodinu. Necháme vychladnúť.

