

Dragi učenec/učenka!

Tokrat te vabim v KUHARSKI IZZIV. Po spodnjem receptu pripravi enostavno in slastno pecivo za h kavi ali čaju. Pričakujem fotografije! Naslednji teden jih lahko pričakujete na tem mestu.

Slike pošlji na:

maja.grenko@guest.arnes.si.

Želim ti lep teden.

Maja Grenko

Da bo enostavnejše, si pred delom oglej filmček: [NUTELLINA ZVEZDA](#)

NUTELLINA ZVEZDA

SESTAVINE:

- 450 g moka
- 70 g sladkorja
- 7 g suhega kvasa ali četrť kocke svežega
- 30 g zmehčanega masla
- ščepec soli
- 180 ml mlačnega mleka
- 2 jajci
- 2 žlici olja
- lešnikov namaz

POSTOPEK za zvezdo z lešnikovo kremo:

1. Ubijemo jaci ter ločimo beljaka in rumenjaka. Raztopimo maslo.
2. Najprej zmešamo suhe sestavine. V moko naredimo jamico. Na rob damo sol, v sredino pa kvas (naj se ne stikata). Na kvas posujemo 2 žlici sladkorja in prelijemo z mlačnim mlekom, da se aktivirajo kvasovke. Posujemo z malo moka. Če delamo s svežim kvasom, ga najprej nadrobimo v toplo mleko s sladkorjem in ga dodamo moki šele, ko se aktivira. Pokrijemo s krpo in počakamo par minut, da malo naraste.
3. Na hitro premešamo (lahko z vilico, da imamo čiste roke) in dodamo preostali sladkor, maslo, rumenjaka in olje. Zmešamo in nato pričnemo z rokami gnesti v enotno, voljno in gladko testo. To bo po približno 10 minutah. Testo je dovolj pregneteno, ko se vdolbinica, narejena s prstom, počasi sama zapolni nazaj. Testo oblikujemo v kroglo in damo v plastično posodo in pokrijemo s krpo ter pustimo 40 minut, da vzhaja.
4. Ko je testo svilnato in voljno ter naraste na dvojno količino, ga damo na pomokano površino, na hitro pregnetemo in oblikujemo v štrucu. Razrežemo na 4 dele.

5. Vsak del pregnetemo in oblikujemo v kroglo. Na pomokani površini vsak del posebej razvaljamo v obliko kroga. Testo lahko tudi iz sredine navzven raztegnemo, podobno kot za pico.
 6. S krožnikom, pladnjem ali pokrovko si pomagamo, da odtisnemo na vseh štirih plasteh enako željeno velikost in obliko. Znotraj roba bomo testo namreč namazali z lešnikovim namazom.
 7. Pekač obložimo s peki papirjem in nanj položimo prvo plast testa. Označeno površino premažemo z namazom. Da bo bolj mazav, lahko damo lonček pred tem v skledo s toplo vodo ali v mikrovalovko.
 8. Prekrijemo z drugo plastjo testa, rahlo stisnemo ob spodnjo in premažemo. Enako ponovimo enako še s tretjim in četrtem delom testa, katerega pa več ne premažemo, le dobro stisnemo.
 9. Z ostrim nožem obrežemo odvečno testo. Da ga ne zavržemo, lahko obrezke po enakem postopku namažemo in oblikujemo po svoje.
 10. Na sredino sedaj položimo manjši kozarec. Z ostrim nožem od sredine proti robu zarežemo najprej četrte, katere še razdelimo na osmine in vsako od njih še na pol. Dobimo 16 krakov.
 11. Sedaj nastopi najlepši trenutek, čas za umetniški vtis. Primemo sosednja kraka in ju dvakrat zasučemo navzven okrog in okrog. Spodnja stikajoča konca med seboj rahlo stisnemo. Enako ponovimo še z ostalimi 7 pari. Nastala bo čudovita zvezdica z lepo vidnimi rjavimi plastmi namaza. Robove še enkrat stisnemo in poravnamo ter oblikujemo v lep krog.
 12. Medtem, ko se pečica ogreva na 180 stopinj, kruhek pokrijemo, da še malo naraste. Preden ga damo v pečico, ga samo še s čopičem dobro premažemo z beljakom, ki mu bo dal bleščeč videz.
 13. Pečemo približno 15 -20 minut, da dobi lepo zlato, vendar ne temne barve. Ko zvezdo vzamemo iz pečice, bo kuhinja zadišala po sveže pečenem kruhu in lešnikih, pecivo pa bo izgledalo izjemno privlačno.
 14. Ohladimo ter ponudimo vsem tistim, ki že nekaj časa vztrajno postopajo okrog nas in se jim cedijo sline.
 15. Zvezdasta sladica bo gotovo zvezda vsakega druženja. Še poseben čar ji da trganje krakov. Ti so mehki, voljni in se kar topijo v ustih, lešnikov okus pa je tudi nezgrešljiv.
- Ponudimo mlačno ali ohlajeno. Pa prijetno sladkanje!

