



**INTERESNO ZDRUŽENJE
PODBREŠKA POTICA**

Podbrezje 147, 4202 Naklo

RECEPTURA IN IZDELAVA »PODBREŠKE POTICE«

**z nadevom iz
suhih jabolčnih krhljev ali
suhih hruškovih krhljev viljamovk ali
suhih tepk in suhих krhljev jabolk**

1. Sestavine, ki se uporabljajo pri peki potice

1. Moka - bela pšenična moka, pirina moka
2. Mleko - kravje mleko
3. Suhi jabolčni krhlji (kosmač ali jonatan ali voščenska ali idared)
4. Suhi hruškovi krhlji (viljamovka)
5. Suha tepka
6. Vanilja - aromatiziran sladkor, vanilijev sladkor
7. Domači rum ali viljamovka ali tepkovec ali sadjevec
8. Jajca - kokošja
9. Surovo maslo iz kravjega mleka
10. Sladkor - kristalni ali v prahu
11. Gozdni med
12. Kisla smetana (polnomastna)
13. Cimet
14. Nageljnovе žbice
15. Limonina lupina bio limone
16. Sol
17. Kvas

2. Sestavine podbreških pridelovalcev in predelovalcev kmetijskih pridelkov

- pirina moka: Aleš Jerala, Janko Jeglič
- surovo maslo z najmanj 82 % m.m.: Milan Debeljak
- kravje mleko z najmanj 3,5 % m.m.: Milan Debeljak, Primož Rehberger, Matej Purgar, Niko Skodlar, Peter Debeljak, Franc Pogačnik, Jakob Korenčan, Katja Drinovec, Marijan Černilec
- kisla smetana z najmanj 20 % m.m.: Milan Debeljak
- kokošja jajca: Niko Skodlar
- suhi jabolčni krhlji: Janko Jeglič, Aleš Jerala





INTERESNO ZDRUŽENJE PODBREŠKA POTICA

Podbrezje 147, 4202 Naklo

- suhi hruškovi krehliji: Janko Jeglič, Aleš Jerala
- suhe tepke: Janko Jeglič
- viljamovka, tepkovec, sadjevec: Janko Jeglič, Aleš Jerala, Franc Pretnar
- gozdni med: Franc Pretnar

3. Tradicionalne merske enote, ki se uporabljajo v tej recepturi

Tradicionalne mere	Ekvivalentne količine	
	razpon	merska enota
1 noževa konica cimeta	0,03 - 0,15	g
1 (čajna) žlička vaniljevega sladkorja	2 - 3	g
1 (jedilna) žlica sladkorja	7 - 10	g
1 (čajna) žlička ruma, viljamovke, tepkovca, sadjevca	2 - 3	ml
1 (jedilna) žlica kisle smetane	10 - 15	ml
1 jedilna žlica soli	9 - 12	g

Opomba: sestavine merimo vselej tako, da je žlica izravnana (t.i. rezana)

4. Sestavine kvašenega testa iz bele pšenične in pirine moke

Recept za testo v teži na 500 g bele pšenične in pirine moke	Recept v odstotkih glede na moko (%)	Dovoljen razpon v receptu (%)
400 g bele pšenične moke tip 400		
100 g pirine moke (gladka)		
30 g kvasa	4	4 - 5
50 g stopljenega surovega masla z najmanj 82 % m.m.	10	10 - 15
1 žlica domače kisle smetane z 20 % m.m.	2	2 - 3
75 g sladkorja	15	15
2,5 g soli - 1/2 čajne žličke	1	1 - 1,2
1 celo jajce in 1 rumenjak (60 - 100 g)	4	4 - 10
1 čajna žlička vaniljevega sladkorja (10 - 20 g)	1 - 2	do 2
Limonina lupina polovice bio limone	0,5 - 1	0,5 - 1





INTERESNO ZDRUŽENJE PODBREŠKA POTICA

Podbrezje 147, 4202 Naklo

Do 250 ml mleka s 3,5 % m.m.	do 50	po potrebi (glede na želeno trdoto testa)
------------------------------	-------	-------------------------------------------------

5. Priprava testa

Kvašeno testo zamesimo s kvasnim nastavkom. Moka mora biti obvezno presejana. Testo mešamo in mesimo tako dolgo, da je povezano, nelepljivo in gladko. Testo mora biti lahko, ne pregosto.

Vzhaja naj pri sobni temperaturi 45 minut. Vzhajano testo razvaljamo na debelino mezinca (od 0,4 cm - 0,5 cm) in ga oblikujemo v pravokotnik. Tako imamo pripravljeno testeno površino, ki jo namažemo z nadevom.

6. Recepture za nadeve Podbreške potice

6.1. Podbreška potica - nadev iz suhih jabolčnih krhljev

Sestavine nadeva iz suhih jabolčnih krhljev	Dovoljen razpon v receptu na maso suhih jabolčnih krhljev
350 g suhih jabolčnih krhljev	
125 g sladkorja	25 - 30 % na maso suhih krhljev
75 g surovega masla z najmanj 82 % m.m.	12,5 %
1,5 žlice kisle smetane z 20 % m.m.	20 - 30 %
1 rumenjaka	
sneg 2 beljakov	30 - 40 %
10 g vaniljevega sladkorja	do 2 % na maso suhih krhljev
1 noževa konica cimeta	do največ 1,5 mg
0,5 noževe konice nageljnovih žbice	do največ 1 mg
150 - 200 ml mleka	po potrebi glede na čvrstost nadeva oz. namaza
0,2 dl ruma ali viljamovke ali sadjevca ali tepkovca	do največ 0,3 dl
Limonina lupina polovice bio limone	

Priprava nadeva iz suhih jabolčnih krhljev:





INTERESNO ZDRUŽENJE PODBREŠKA POTICA

Podbrezje 147, 4202 Naklo

1. Suhe jabolčne krljje zmeljemo na strojček za mletje mesa (4 mm). Zmlete krljje poparimo z mlekom in dodamo rum ali sadjevec ali viljamovko ali tepkovec. Maso pustimo, da se krljji navlažijo.
2. Zmesi primešamo vaniljin sladkor, sladkor, cimet, nageljnovе žbice, omehčano maslo, kisló smetano, rumenjake in nazadnje še stepen sneg iz beljakov. Sneg je lahko narejen tudi iz beljakov in sladkorja. Nadev mora biti mazav, da se testo pri mazanju ne raztrga.
3. Testo razvaljamo na debelino mezinca vsaj 0,4 cm do 0,5 cm.
4. Na 1/2 kg kvašenega testa nadevamo najmanj 350 - 400 dag nadeva iz suhih jabolčnih krljev. Potica mora imeti 4 - 5 zavojev.
5. Z nadevom namažemo testo.
6. Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v potičnico, ki jo namastimo z maslom. Konca zvitka se morata dobro stikati.
7. Potico v potičnici pustimo vzhajati.
8. Pred pečenjem potico premažemo po želji z mešanico mleka in jajca ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 - 180°C vsaj 40 minut. Temperatura in čas pečenja se lahko prilagodita glede na vrsto peči.
9. Potico stresemo iz potičnice, tako da je zgornji del spodaj in jo ohladimo.
10. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

6.2. Podbreška potica - nadev iz suhih hruškovih krljev viljamovke

Sestavine nadeva iz suhih hruškovih krljev viljamovke	Dovoljen razpon v receptu na maso suhih hruškovih krljev viljamovke
350 g suhih hruškovih krljev	
125 g sladkorja	25 - 30 % na maso suhih krljev
75 g surovega masla z najmanj 82 % m.m.	12,5 %
1,5 žlice kisle smetane z 20 % m.m.	20 - 30 %
1 rumenjaki	
sneg 2 beljakov	30 - 40 %
10 g vaniljevega sladkorja	do 2 % na maso suhih krljev
1 noževo konico cimeta	do največ 1,5 mg
0,5 noževе konice nageljnovih žbic	do največ 1 mg
150 - 200 ml mleka	po potrebi glede na čvrstost nadeva oz. namaza
0,2 dl ruma ali viljamovke ali sadjevca ali tepkovca	do največ 0,3 dl
Limonina lupina polovice bio limone	





INTERESNO ZDRUŽENJE PODBREŠKA POTICA

Podbrezje 147, 4202 Naklo

Priprava nadeva iz suhih hruškovih krljev:

1. Suhe hruškove krlje zmeljemo na strojček za mletje mesa (4 mm). Zmlete krlje poparimo z mlekom in dodamo rum ali sadjevec ali viljamovko ali tepkovec. Maso pustimo, da se krlji navlažijo.
2. Zmesi primešamo vanilij sladkor, sladkor, cimet, nageljnovе žbice, omehčano maslo, kisko smetano, rumenjake in nazadnje še stepen sneg iz beljakov. Sneg je lahko narejen tudi iz beljakov in sladkorja. Nadev mora biti mazav, da se testo pri mazanju ne raztrga.
3. Testo razvaljamo na debelino mezinca vsaj 0,4 cm do 0,5 cm.
4. Na 1/2 kg kvašenega testa nadevamo najmanj 350 - 400 dag nadeva iz suhih hruškovih krljev. Potica mora imeti 4 - 5 zavojev.
5. Z nadevom namažemo testo.
6. Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v potičnico, ki jo namastimo z maslom. Konca zvitka se morata dobro stikati.
7. Potico v potičnici pustimo vzhajati.
8. Pred pečenjem potico premažemo po želji z mešanico mleka in jajca ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 - 180°C vsaj 40 minut. Temperatura in čas pečenja se lahko prilagodita glede na vrsto peči.
9. Potico stresemo iz potičnice, tako da je zgornji del spodaj in jo ohladimo.
10. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

6.3. Podbreška potica - nadev iz suhih tepk in suhih jabolčnih krljev

Sestavine nadeva iz suhih tepk in suhih jabolčnih krljev	Dovoljen razpon v receptu na maso iz suhih tepk in suhih jabolčnih krljev
250 g suhih tepk	
100 g suhih jabolčnih krljev	
125 g sladkorja	25 - 30 % na maso suhih tepk in suhih jabolčnih krljev
75 g surovega masla z najmanj 82 % m.m.	12,5 %
1,5 žlice kisle smetane z 20 % m.m.	20 - 30 %
1 rumenjaki	
sneg 2 beljakov	30 - 40 %
10 g vaniljevega sladkorja	do 2 % na maso suhih tepk
1 noževico konico cimeta	do največ 1,5 mg





INTERESNO ZDRUŽENJE PODBREŠKA POTICA

Podbrezje 147, 4202 Naklo

0,5 noževe konice nageljnovih žbic	do največ 1 mg
1 L vode	Po potrebi glede na čvrstost nadeva oz. namaza
180 g medu (3 žlice)	do največ 200 g
0,3 dl viljamovke ali sadjevca ali tepkovca	do največ 0,3 dl
Limonina lupina polovice bio limone	

Priprava nadeva iz suhih tepk:

1. Suhe tepke operemo in jih damo kuhati v 1 L vode, kateri smo dodali 3 žlice medu. Vre naj eno uro. Tepke odcedimo in ohladimo. Ohlajene tepke očistimo pečka in trdih delcev. Tepke zmeljemo na strojček za mletje mesa (4 mm). Tepkam dodamo še 100 g mletih jabolčnih krljev.
2. Penasto umešamo maslo, rumenjaki, začimbe, limonino lupino in sadjavec ali viljamovko ali tepkovec. Vse temeljito premešamo in dodamo zmlete suhe tepke in suhe jabolčne krlje. Nato dodamo kislo smetano in sneg dveh beljakov. Nadev mora biti mazav, da se testo pri mazanju ne raztrga.
3. Testo razvaljamo na debelino mezinca vsaj 0,4 cm do 0,5 cm.
4. Na 1/2 kg kvašenega testa nadevamo najmanj 250 - 300 g nadeva iz suhih tepk in 100 g suhih jabolčnih krljev. Potica mora imeti 4 - 5 zavojev.
5. Z nadevom namažemo testo.
6. Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v potičnico, ki jo namastimo z maslom. Konca zvitka se morata dobro stikati.
7. Potico v potičnici pustimo vzhajati.
8. Pred pečenjem potico premažemo po želji z mešanico mleka in jajca ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 - 180°C vsaj 40 minut. Temperatura in čas pečenja se lahko prilagodita glede na vrsto peči.
9. Potico stresemo iz potičnice, tako da je zgornji del spodaj in jo ohladimo.
10. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

7. Pekač - potičnica

Pekač - potičnica je izdelana iz žgane gline.

Potičnica je okrogle, rahlo konusne oblike, obodna stena je rebrasta. Pri slednji so rebra postavljena navpično glede na dno potičnice, ki ima ravno dno. V sredini potičnice je prirezan stožec, ki omogoča temeljno in edino obliko potice, to je v obliki kroga s sredinsko luknjo, obratno konusne oblike. Dimenzije potičnice:





INTERESNO ZDRUŽENJE PODBREŠKA POTICA

Podbrezje 147, 4202 Naklo

spodnji premer 19 cm, zgornji premer 26 cm, višina 10 cm. Potičnice iz žgane gline so povezane z žico, kar poveča njihovo obstojnost.

Potičnica je izdelana v skladu z zahtevami Pravilnika o keramičnih izdelkih namenjenih za stik z živili (Uradni list RS, št. 38/2006) in Uredbe o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živili (ES št. 1935/2004). Izdelovalec potičnic: Franc Kremžar, mojster domače obrti, Komenda.

8. Kakovost potice

Zunanji videz potice je enakomeren, čvrst, z gladko skorjo. Barva pečene potice je tipična za sladko testo (zlato-rjave barve). Videz potice na prerezu: skorja ne odstopa, polnilo (nadev) je enakomerno razporejeno, povezano in brez vmesnih lukenj. Ob pritisku je potica mehka in prožna.

