


Povetica s nadjevom od oraha i jabuka

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
60 min

 BROJ PORCIJA
5

Sastojci

500 g glatkog brašna
2,5 dl mlijeka
20 g K Plus maslaca
40 g šećera
1 vrećica kvasca
1 K Plus jaje
1 vrećica Sweet chef vanilin šećer
limunova korica
sol
jaje za premazivanje

Za nadjev:

400 g jabuka (3-4 komada)
200 g Garden Good oraha
50 g šećera
cimet
15 ml ruma
20 g K plus krušnih mrvica

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Zagrijte mlijeko i u njemu otopite maslac. Sačekajte da se smjesa rashladi (tako da je mlaka) pa joj dodajte šećer i kvasac.

Nakon 10 minuta, kad se kvasac aktivirao dodajte smjesu u brašno. Dodajte i jaje, vanilin šećer, prstohvat soli i koricu polovice limuna. Mijesite ručnim mikserom, nastavcima za tijesto, oko 10 minuta, dok ne dobijete glatko i sjajno tijesto.

Tako pripremljeno tijesto oblikujte u kuglu uz pomoć brašna pa ostavite da se diže u prekrivenoj posudi, u toplom prostoru, najmanje sat vremena. Za to vrijeme pripremite nadjev.

U posudu naribajte jabuke, dodajte sitno sjeckane orahe, šećer, cimet, rum i mrvice te dobro promiješajte. Kada se tijesto diglo podijelite ga na dva dijela i svaki dio razvaljajte na papiru za pečenje u što pravilniji pravokutnik.

Na tijesto cijelom površinom stavljate podijeljeni nadjev. Povetice zamotajte uz pomoć papira za pečenje kojeg lagano podižete i tako formirate čvrstu štrucu.

Pripremljene povetice stavite u kalup za pečenje i ostavite da se dižu 1 sat. Premažite razmućenim jajem i stavite u pećnicu zagrijanu na 180°C na 40 minuta.

Tijekom pečenja pazite da vam povetice ne dobiju previše boje, ako primijetite da su pretamne prekrijte ih aluminijskom folijom do kraja pečenja.

Dobar tek!