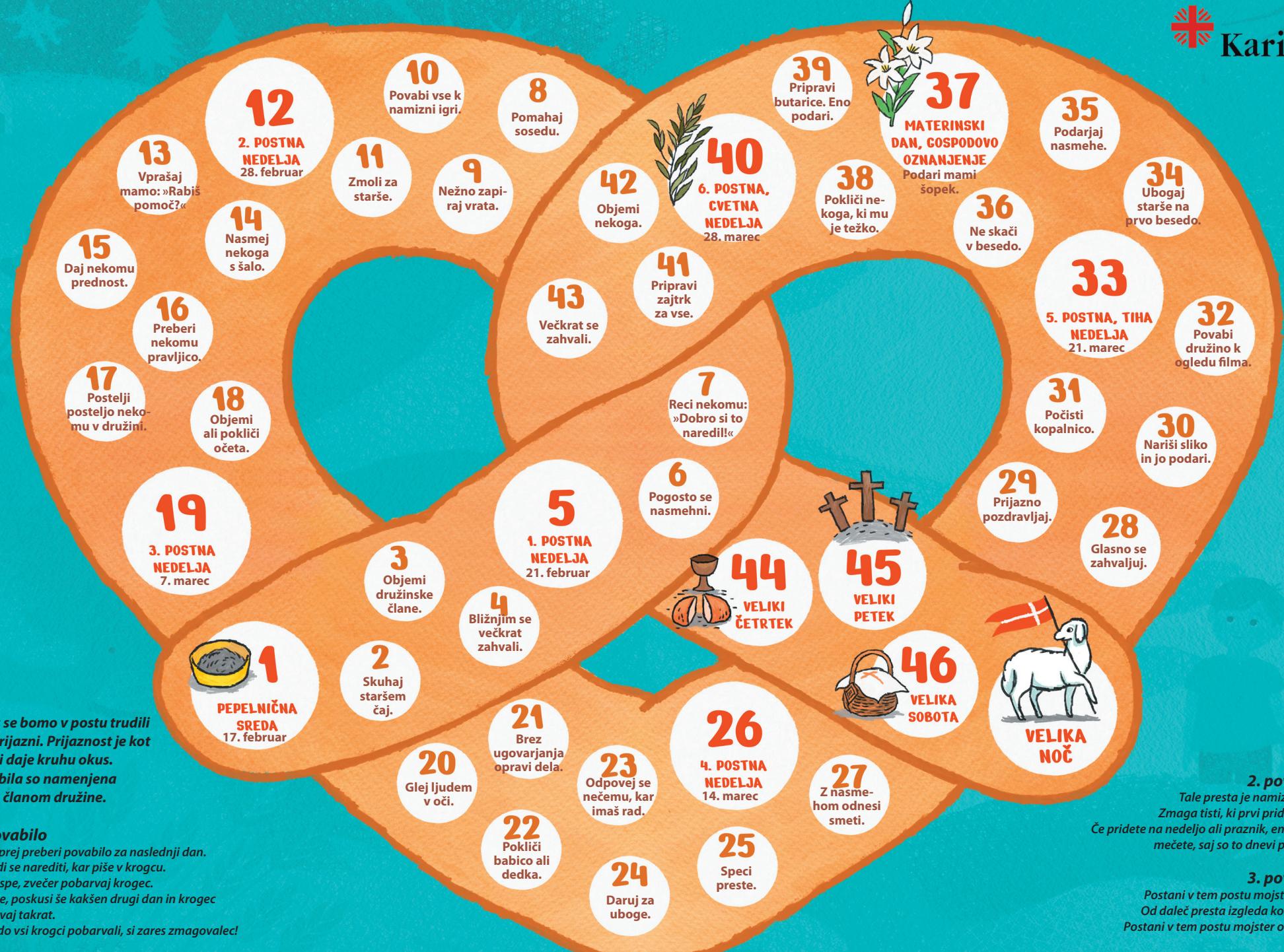


POST 2021

MARICA
Karitas





PRESTE

Skrivnost teh lešnikovo rjavih zapečenih prest je v kopeli, kjer jih okopamo, tik preden jih potisnemo v pečico. Ja, prav ste prebrali, te zanimive kruhke pred peko obarimo v vreli vodi, ki smo ji dodali žlico sode bikarbone: to jim doda značilen grenačljat okus in prijetno žvečljivost. Poskusite jih, vesela jih bo vsa družina.

ZA 8-10 PREST

- dobre 0,5 kg bele krušne moke ali mešanice ostre in krušne, najboljša je sveže mleta iz bližnjega mlina
- 1,5 žličke soli
- 1,5 žlice sladkorja
- 1 vrečka suhega kvasa
- 0,5 dl sončničnega olja + 1 žlička za premaž
- 3-4 dl vode pri sobni temperaturi
- 2 zravnani žlici sode bikarbone
- po želji za posip: mak ali groba sol

2. Testeno kepo premažemo z oljem, nato naj pokrita eno uro vzhaja nekje, kjer ni prepiha. Po eni uri testo spet premesimo, nato ga razdelimo na osem do deset kosov. Vkljupimo pečico in jo nastavimo na 200 °C.

3. V veliko kozico nalijemo za 4 prste vode in jo zavremo. Dodamo sodo bikarbono, vendar bodimo pri tem previdni, saj bo burno zakipelo.



1. Moko v skledi premešamo s soljo. Dodamo sladkor in suh kvas, premešamo in dolijemo 3 dl vode. Dolijemo olje, nato začnemo mešati s kuhalnicico, da se testo sprime v kepo: če je testo presuhlo, dolijemo še 0,5 dl vode, vendar ne pretiravamo, saj moramo dobiti čvrsto, prožno testo. Dobro ga premesimo in oblikujemo v kroglo.



4. Na delovni površini, ki je ne pomokamo, vsak kos testa posvaljkamo v debelo vrv z nekoliko tanjšimi konci. Vrvico zdaj oblikujemo v presto, kot vidimo na sliki. Povsem preprosto je.



5. Oblikovane preste položimo v krop s sodo, kjer jih med blagim vretjem obarjam kakšne pol minute. Nekoliko se bodo napihnile. S penovko jih previdno poberemo iz kropa in polagamo na pekač.



Na Bavarskem jedo preste z belo klobaso in posebno gorčico, pri nas pa bodo imenitne s svežim domaćim maslom. Jo znate prerezati na pol in jo namazati z maslom?

