

Recept
za vašo zbirko
kulinaričnih užitkov
str. 1 (2015)

Kulinarični konec tedna

v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarični portal

Velikonočna šunka
v hrustljavem plaščku



Več kot fer!



🕒 1 h + 2–4 h za počivanje
in vzhajanje testa

👨‍🍳 srednje
zahtevno

Velikonočna šunka v hrustljavem plaščku

Sestavine

- 1 velikonočna šunka s kostjo znamke **Kras**
- 80 g kvasa
- 4 čajne žličke kristalnega sladkorja **Diamant**
- 1.440 g gladke moke **Korngold**
- približno 800 ml vode
- 4 čajne žličke soli
- malo sončničnega olja **Osana**
- kumina, janež, koriander ali komarček (po želji)



Priprava

V posodi gladko zmešamo nadrobljen kvas, sladkor, 720 g presejane moke in 800 ml vode. Po masi posujemo preostalih 720 g presejane moke in po njej previdno potrosimo sol. Pri tem pazimo, da sol ne pride v stik s kvasom. Tako pripravljeno prvo testo pustimo počivati 1–3 ure. Preden testo zamesimo, ga lahko po želji začiniš s kumino, janežem, koriandrom ali komarčkom. Mesimo ga približno 5 minut. Ko postane dovolj gladko in voljno, da se ne oprjema rok ali skledo, ga oblikujemo v kepo, položimo v skledo, poškoprimo z malo olja ter pokrijemo z gospodinjsko folijo. Počivati ga pustimo približno 1 uro.

Ko testo naraste na dvojno velikost, ga na pomokani površini razvaljamo na centimeter debelo in vanj ovijemo šunko. Robove dobro stisnemo, vse skupaj pa premažemo še z malo vode, da se testo med peko ne bo razprlo. Ovito šunko položimo v namaščen in pomokan pekač, tako da so robovi spodaj. Pekač postavimo v pečico, segreto na 180 °C, in pečemo približno uro in pol, da testo postane zlato rumeno. Pečeno šunko v plaščku preložimo na servirni krožnik in jo razrežemo na rezine. Ponudimo še toplo.

VINSKINASVET

BURLWOOD
Cabernet Sauvignon
suho rdeče vino, 0,75 l

po da se k	mesu, testeninam in sirom
servirna temperatura	16–18 °C
poreklo	ZDA
okus	suho

Minister za zdravje opozarja, da prekomerno uživanje alkohola lahko škoduje zdravju.



Več kot fer!



Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispevala uporabnica Marina. M. Slike so simbolične in so predlogi za serviranje. Za napake v tisku ne odgovarjamo. Vse pravice pridržane.

Koncept in grafična izvedba: Strobl + Strobl Advertising, Ljubljana.
Fotografije: ms. foto.group, Linz.

www.hofer.si