

Škalska pogača



SESTAVINE

Sestavine za testo:

- 70 dag gladke bele moke
- natrgana limonina lupina
- 4 žlice sladkorja
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 0,5 dl mleka
- 2 dl tople vode
- 5 dag masla
- 4,2 dag kvasa
- ščepec soli

Sestavine za nadev:

- 2,5 kg jabolk (stare sorte)
- 1 žlička cimeta
- 10 dag sladkorja (odvisno od kislosti jabolk)
- 10 dag sladke smetane
- 40 dag kisle smetane
- 1 kg pretlačene polnomastne skute
- 3 jajca
- 60 dag borovnic (sveže ali zamrznjene)

NAVODILA

1. Iz kvasa, mleka, tople vode in žličke sladkorja pripravimo kvasni nastavek.
2. Ko nastavek naraste, ga z vsemi preostalimi sestavinami zamesimo v srednje trdo testo. Testo naj pokrito počiva na hladnem vsaj 1 uro.
3. Med tem jabolka naribamo na grobo, jih ožamemo in odstranimo sok. Dodamo cimet in sladkor po okusu.
4. V posebni posodi zmešamo pretlačeno skuto s sladko in kisló smetano ter pripravimo borovnice.
5. Vzamemo pekač dimenzije 30 x 50 cm z nižjim robom ter ga namastimo z maslom.
6. Po eni uri razvaljamo testo na debelino prsta. Položimo ga v pekač tako, da so robovi testa zunaj pekača, saj jih bomo pozneje zavihali čez rob obloge.
7. Na testo v pekaču položimo vso jabolčno oblogo in jo rahlo potlačimo. Nanjo položimo skutno oblogo in jo poravnamo po celotni površini pekača. Nato zavijamo robove testa, ki so zunaj pekača, na oblogo, tako da je testeni rob širok približno 2 cm. Na oblogo, ki jo prekriva ta testeni rob, naložimo še borovnice.
8. Pogačo pečemo v ventilacijski pečici na 165°C približno 35 minut.

Škalska pogača



SESTAVINE

Sestavine za testo:

- 70 dag gladke bele moke
- natrgana limonina lupina
- 4 žlice sladkorja
- 1 vrečka vaniljevega sladkorja
- 0,5 dl mleka
- 2 dl tople vode
- 5 dag masla
- 4,2 dag kvasa
- ščepec soli

Sestavine za nadev:

- 2,5 kg jabolk (stare sorte)
- 1 žlička cimeta
- 10 dag sladkorja (odvisno od kislosti jabolk)
- 10 dag sladke smetane
- 40 dag kisle smetane
- 1 kg pretlačene polnomastne skute
- 3 jajca
- 60 dag borovnic (sveže ali zamrznjene)

NAVODILA

1. Iz kvasa, mleka, tople vode in žličke sladkorja pripravimo kvasni nastavek.
2. Ko nastavek naraste, ga z vsemi preostalimi sestavinami zamesimo v srednje trdo testo. Testo naj pokrito počiva na hladnem vsaj 1 uro.
3. Med tem jabolka naribamo na grobo, jih ožamemo in odstranimo sok. Dodamo cimet in sladkor po okusu.
4. V posebni posodi zmešamo pretlačeno skuto s sladko in kisló smetano ter pripravimo borovnice.
5. Vzamemo pekač dimenzije 30 x 50 cm z nižjim robom ter ga namastimo z maslom.
6. Po eni uri razvaljamo testo na debelino prsta. Položimo ga v pekač tako, da so robovi testa zunaj pekača, saj jih bomo pozneje zavihali čez rob obloge.
7. Na testo v pekaču položimo vso jabolčno oblogo in jo rahlo potlačimo. Nanjo položimo skutno oblogo in jo poravnamo po celotni površini pekača. Nato zavijamo robove testa, ki so zunaj pekača, na oblogo, tako da je testeni rob širok približno 2 cm. Na oblogo, ki jo prekriva ta testeni rob, naložimo še borovnice.
8. Pogačo pečemo v ventilacijski pečici na 165°C približno 35 minut.