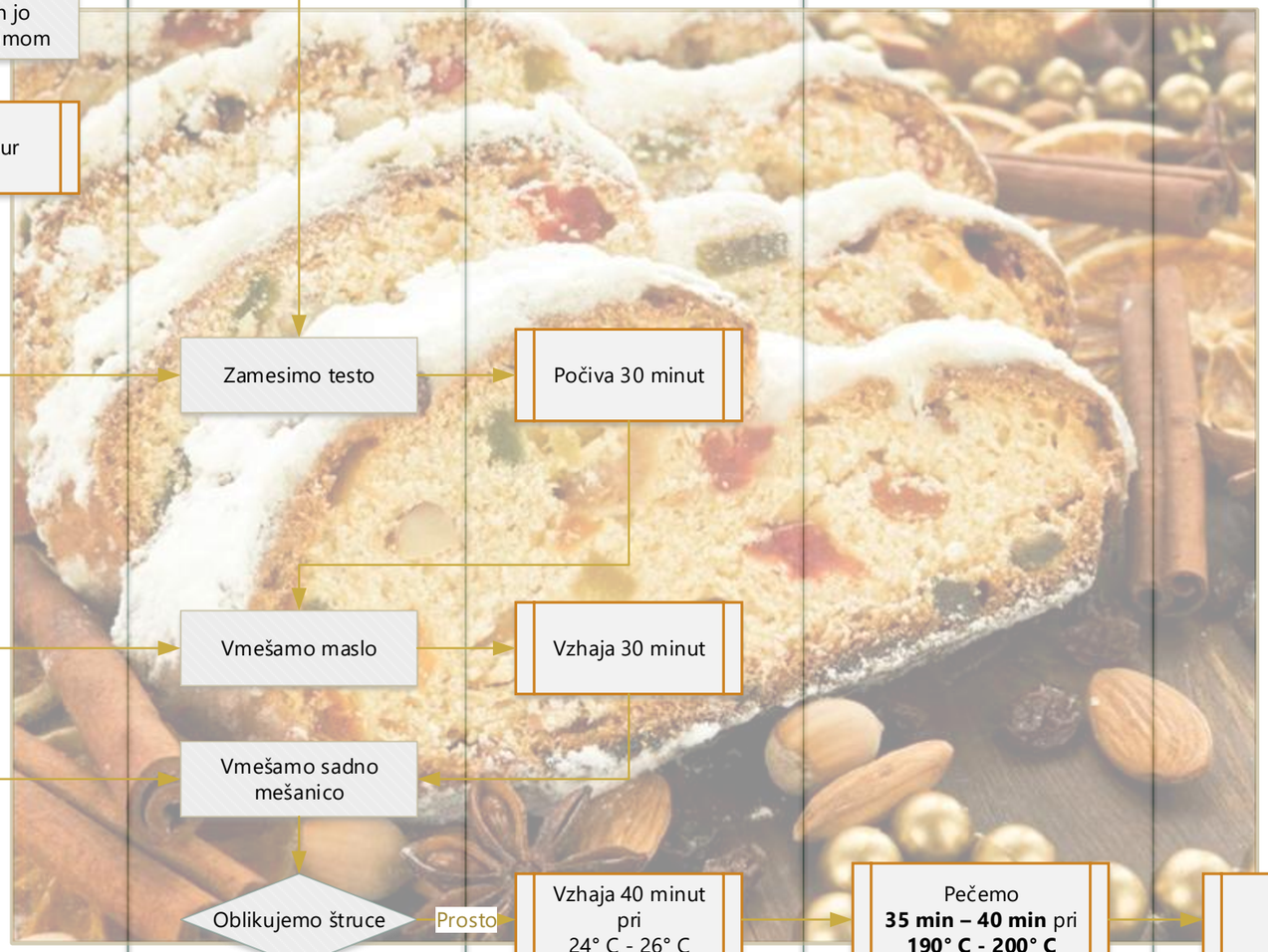
BOŽIČNA ŠTRUCA ali SADNA ŠTRUCA ali ŠTOLA

Sestavine	Sadna mešanica	Priprava testa	Vzhajanje testa	Peka	Končna obdelava	Uporaba



SADNA MEŠANICA
200 g narezanih olupljenih mandljev
300 g rozin
160 g narezanega citronata
160 g narezanih arancinov
200 g ruma

KVAŠENO TESTO
50 g mleka
120 g kvasa
1000 g moke
120 g kristalnega sladkorja
120 g rumenjakov
20 g soli
4 g limonine lupine
2 g mletega cimeta
2 g mletih klinčkov
40 g vanilin sladkorja

KVAŠENO TESTO
500 g masla

PREMAZ
120 g masla

POSIP
160 g sladkorja v prahu z vanilijo

OGREVALNO SREDSTVO
Čaj, kava, kakav, kuhano vino ...

Zavežemo predpasnik

Pripravimo sadno mešanico in jo prelijemo z rumom

Počiva 24 ur

Zavežemo predpasnik

Zamesimo testo

Počiva 30 minut

Vmešamo maslo

Vzhaja 30 minut

Vmešamo sadno mešanico

Oblikujemo štruce

Prosto

Vzhaja 40 minut pri 24° C - 26° C

V modelu

Pečemo **35 min – 40 min** pri **190° C - 200° C**

Ohladimo

Premažemo s stopljenim maslom

Potresemo s sladkorjem v prahu

Razrežemo in postrežemo

UŽIVAMO!

Recept

IC Piramida Maribor

Oblikovanje

ŠOLSKI CENTER ŠKOFJA LOKA
VIŠJA STROKOVNA ŠOLA

ODOBRENO za serijsko poskušnjo