

SKUTINA POSOLANKA S SLIVAMI IN OREHI



Sestavine:

Sestavine za testo:

- 600 g moke
- 20 g svežega kvasa
- 1 dcl mleka
- 2 dcl kefirja
- 2 žlici sončničnega olja
- 1-2 žlici sladkorja
- ščepec soli

Sestavine za skutni nadev:

- 500 g domače skute iz kefirja
- 2 žlici pšeničnega zdroba
- 2-3 žlice sladkorja
- vanilja v prahu ali semena, nastrgana iz vaniljevega stroka
- 1 jajce

Sestavine za preliv in oblogo:

- 2 žlici kremnega kefirja (odcejamo 5 ur)
- 1 jajce
- 1 žlica sladkorja v prahu
- slive (sveže ali zamrznjene)
- orehi (nekaj celih + 2 žlici mletih)
- sladkor v prahu za posip

- maslo ali olje ali sprej za namastitev pekača

Priprava skutine posolanke

Najprej pripravimo testo. Moko presejemo v posodo in vanjo naredimo jamico, kamor vlijemo segreto mleko in nadrobimo sveži kvas. Dodamo nekaj sladkorja in počakamo približno 8 minut, da se naredi kvasni nastavek. Mleko ne sme biti prevroče, ker bo sicer uničilo kvasovke in testo ne bo vzhajalo.

Nato dodamo vse preostale sestavine, ogrete na sobno temperaturo in zamesimo precej mehko testo. Ko se testo odlepi od posode, je pripravljeno. Pustimo ga počivati na toplem in v pokriti posodi, kjer naj vzhaja eno uro. Če se testo ne odlepi od posode (moke so različno vlažne), dodamo še malo moke. Ko testo vzhaja, si pripravimo nadev. V posodi z vilicami dobro premešamo vse sestavine za nadev. Nadev do uporabe shranimo v hladilnik.

Pekač namastimo. Vzhajano testo na rahlo pomokani površini nežno pregnetemo, nato pa ga z naoljenimi rokami nežno razvlečemo kot pico. Testo naj bo debelo 0,5 cm ali manj. Po testu razporedimo nadev iz kefirne skute. Robove pustimo prazne. Po nadevu potrosimo 1-2 žlici mletih orehov, razporedimo polovičke sliv in polovičke orehov.

Priprava nadeva za posolanko

V manjši posodici z vilicami dobro raztepemo 1 jajce, sladkor v prahu in kremni kefir, ki je po gostoti podoben kisli smetani. Robove testa zavijamo navzgor proti sredini pogače in s pripravljeno zmesjo najprej premažemo robove testa, preostalo pa razporedimo po nadevu. Posolanko pečemo v pečici, ki smo jo ogreli na 180-200 °C, približno 45 minut. Pečeno posolanko pustimo, da se nekoliko ohladi in se nadev posede. Potresemo jo s sladkorjem v prahu. Razrežemo jo tako kot pico - na trikotnike.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s kefirjem najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)



[BIO zrna mlečnega kefirja](#)

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)