

Orehnjača | Orahnjača | Dizano tijesto sa orasima

Nadjev za orahnjaču, jedan protvanj 23x40x7 cm;



- 600-800g mljevenih oraha
- 2-3 dl mlijeka *
- 280-400 g šećera **
- 0,05l ruma
- 2 bjelanjka
- 1/4 MŽ soli

* Količina mlijeka može varirati, grublje **mljeveni orasi** piju više od sitnije mljevenih. Ja sam radio sa mljevenim domaćim orasima, koji su bili isto mljeveni kao oni koji se kupe mljeveni u dućanu.

** Količina šećera za **orane** može i te kako varirati. Par puta smo radili sa našim domaćim orasima i bilo je dosta 100 g, onda nam je pofalilo pa smo kupili u dućanu, e tu je sa 400g na istu količinu bilo jako gorko. Onda smo dobili od prijatelja isto **domaće orahe**, one ogromne i sa njima je 100g šećera bilo malo pre slatko. Zato isprobavajte.

◦ [Tijesto za orahnjaču](#) ili **dizano tijesto sa orasima** pripremite po [receptu za domaće dizano tijesto](#).

Orahe, šećer i rum prelijte kipućim mlijekom. Orahe, šećer i rum prelijte kipućim mlijekom. Izradite glatku masu. Masa mora biti vlažna, ali ne mljackava. Probajte da li je dosta slatko.

Volite manje fila i više tijesta, stavite 600g mljevenih oraha.

Od bjelanjka sa soli istucite snjeg, te ga lagano umješajte u **smjesu oraha**, ali tek kad je smjesa potpuno hladna.

Na razvaljano [dizano tijesto](#) koje ste napravili po **receptu za dizano tijesto za orahnjaču** mokrom špahtlom ravnomjerno rasporedite nadjev od oraha po cijelom tijestu.

Ako u protvanj stavljate 2 rolade, zarolane komade polažite u protvanj tako da otvoreni rub rolade gleda u pleh, a ne prema sredini.



Protvanj prvo namažite margarinom, pa zatim pobrašnite.

Dizano tijesto sa orasima zarolajte, te položite u posudu za pečenje. Ostavite na toplom, ovisno o temperaturi, još cca. 30 -45 min da **orehnjača** naraste na duplu veličinu.

Stavite li **orahnjaču** odmah peći, tijesto će se zbog topline na vrhu dignuti dok će sredina ostati još neko vrijeme hladna. Tijesto za gibanicu od oraha se neće jednolično dizati te će u sredini tijesta gibanice ostati rupa.

Orehnjaču pecite u pećnici na srednjoj polici, prvo 20 min. na 150-160°C pa podignite temperaturu na 180°C i pecite još 20 min. te na kraju još 10 min. na 200°C.

Stupnjevito pečenje je obavezno, jer se inače **dizano tijesto** izvana pre brzo digne, a iznutra gdje je manja temperatura, diže se nesrazmjerno sporije. Tada dobijete rupu između sredine i vanjskog dijela.

Ako za vrijeme pečenja primjetite da **orahnjača** postaje pre tamna, pokrijte je aluminijskom folijom.

Orahnjača je pečena kad je odozgora kucnete i čujete šupji zvuk.

Par minuta nakon šta je izvađena, orahnjača izvana omekani.

Pečeno **dizano tijesto sa orasima** prekrijte krpom, te je u protvanju ostavite da se hladi. Kada se **orehnjača** hladna na dodir izvadite je na žicu i dalje je pokrivenu ostavite da se potpuno ohladi.



WWW