**Come preparare le potice: uno dei più caratteristici dolci sloveni delle feste che vengono preparate con oltre 80 ripieni diversi.**

**Descrizione**

Le potice sono uno dei più caratteristici **dolci sloveni** e vengono preparate con oltre 80 ripieni diversi. La potica è un dolce caratteristico delle feste, fatto con vari tipi di pasta. Tra le varianti più caratteristiche troviamo quelle con ripieni di draconzio, miele, noci, semi di papavero, ciccioli, erba cipollina, levistico, ricotta ed altro.

**Per la pasta:**
1,5 kg di farina
250 g di yogurt intero a temperatura ambiente
170 g di zucchero
125 ml di latte tiepido
125 g di burro fuso
3 uova leggermente sbattute
60 g di lievito di birra
1 cucchiaio raso di sale fino

**Per il ripieno:**
375 g di nocciole sgusciate
350 g di panna
325 g di miele
300 g di zucchero
125 g di burro
3 albumi
1 baccello di vaniglia o una bustina di vanillina
1 cucchiaio di cognac o brandy
1 cucchiaino di cannella in polvere
1 cucchiaino di chiodi di garofano in polvere
1 cucchiaio di buccia di limone grattugiata
1 cucchiaio di buccia di arancia grattugiata
750 g di uvetta bionda (opzionale)

**Per la glassa:**
burro
3 tuorli

**Preparazione:** Sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido a cui avrete aggiunto un cucchiaio colmo di zucchero preso dalla quantità prevista. Lasciate riposare a temperatura ambiente fino a quando inizieranno ad apparire delle bolle. Versate metà della farina in una ciotola capiente, unitevi lo zucchero rimasto, il sale, il burro fuso, lo yogurt, le uova e il lievito sciolto nel latte. Lavorate il tutto per bene. Aggiungere poi il resto della farina e lavorate fino a quando la pasta non si attaccherà più ai bordi della ciotola. Lasciate lievitare la pasta fino a quando il volume sarà raddoppiato (circa un'ora). Mescolate assieme la panna e il burro, poi aggiungetevi le nocciole tritate finemente, e tutti gli ingredienti tranne gli albumi delle uova, un cucchiaio di zucchero e l'uvetta, e mescolate ancora. Montate a neve ben soda gli albumi con il cucchiaio di zucchero e uniteli al composto. Mettete da parte.

Stendete la pasta lievitata su una tovaglia leggermente infarinata fino a raggiungere uno spessore di circa 5 mm, cercando di dare alla sfoglia una forma rettangolare regolare. Stendete la farcitura uniformemente sopra la pasta. Se la usate distribuiteci sopra l'uvetta. Arrotolate il tutto aiutandovi con la tovaglia. Deponete il rotolo su una teglia imburrata, facendo in modo che le giunzioni della pasta rimangano in basso. Lasciate lievitare 45 minuti in un luogo tiepido. Spennellate con i tuorli d'uovo leggermente battuti. Fate cuocere nel forno caldo a 160° per circa un'oretta. Togliete la teglia dal forno, lasciate riposare 10 minuti e poi mettete la potica a raffreddare completamente su una gratella. Servitela tagliata a fette per mostrare il bell'alternarsi del chiaro della pasta e dello scuro della farcitura.