

# Pletenica pecivo



## Potrebni sastojci:

### Tijesto:

- 500 g brašna (meko, glatko pšenično brašno)
  - 7 g suhog kvasca (ili 20 g svježeg)
  - 100 g šećera
  - prstohvat soli
  - 2 žumanjka
  - 250 ml toplog mlijeka (ili po potrebi manje ili više)
  - 100 ml ulja
  - naribana korica limuna
- Pekmez po želji (cca 12 kašičica ili po potrebi)

### Fil od sira:

- 125 g krem sira
- šećer u prahu po ukusu
- 1 žumanjak
- 1 kašika gustina
- malo vanila ekstrakta ili paste

### Još potrebno:

- 1 žumanjak + 1 kašika jogurta (za premazivanje)
- svježe voće

## Izrada:

### Tijesto:

U plastičnoj posudi u prosijano brašno na sredinu dodati kvasac i šećer, a po obodu so. Dodati i sve ostale sastojke i zamijesiti malo mekše tijesto, kratko mijesiti (količina tečnosti zavisi od proizvođača brašna, pa će vam možda trebati nešto više ili manje tečnosti). Prekriti posudu i ostaviti da odmara 15-20 minuta, a nakon toga premijesiti tijesto na radnoj površini, po potrebi dodati malo brašna i mijesiti oko 3-4 minuta, formirati glatku kuglu i vratiti u posudu, prekriti prozirnom folijom i ostaviti da nadolazi oko 1h. Nadošlo tijesto prebaciti na radnu površinu i pripremiti papir za pečenje na kome ćemo formirati pecivo. Možete raditi jedno veliko pecivo ili više manjih. Ako radite više manjih tijesto podijelite na 8 loptica i svaku razvaljati u formu kruga, debljine oko 3-4 mm (svaku lopticu razvaljati na pek papiru posutom brašnom). Nožem izrezati trakice (liniju do koje ćete rezati obilježite tanjirom ili zdjelom manjeg prečnika od razvaljanog kruga...za manja peciva dužina trakica je oko 3 cm, a za 1 veću pogaču su potrebne nešto duže trakice). Prepletanje trakica je prikazano na slikama pripreme. Važno je da svaku trakicu dobro utisnete u postojeće tijesto, kako se prilikom pečenja ne bi odvojile i pokvarile izgled pletenice. Ako radite više manjih pripremiti veliki pleh od rerne, dimezija 42x32 cm i smjestiti 4 komada u jednoj turi (biće vam potrebna 2 pleha, a ako radite 1 veću, možete koristiti i okrugli pleh). Formirana peciva ostaviti da odmaraju 20-ak minuta, zatim dno izbockati viljuškom i premazati pekmezom po želji.

Dok tijesto odmara pripremiti i **fil od sira**: Pomiješati sve sastojke i rasporediti preko pekmeza (za manja peciva to je po 1,5 kašika po komadu).

Pletenicu premazati umućenim žumanjkom sa 1 kašikom jogurta i peći u zagrijanoj rerni na 200 stepeni oko 15ak minuta ili dok ne porumene (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Na gotova pečena peciva rasporediti i voće po želji. Prijatno!

