

Pletenica sa makom



Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 400 g mekog (glatkog) brašna tip 00
- 7 g suhog kvasca
- 50 ml tople vode
- 100 g šećera
- 2 prstohvata soli
- 80 g otopljenog maslaca
- 3 žumanjka (dio odvojiti za premaz)
- oko 1,5 dl mlakog jogurta (nešto više ili manje u zavisnosti od vrste brašna)
- narendana korica 1/2 limuna

Nadjev:

- 200 g mljevenog plavog maka
- 4 kašike šećera u prahu
- 2 vanilin šećera
- oko 1 dl vrelog mlijeka (nešto više ili manje u zavisnosti od vrste maka)

Za premaz:

- dio od 1 žumanjka koji ide u tijesto
- 1 kašika slatkog vrhnja ili vode

Izrada:

Tijesto:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje u koje dodamo suhi kvasac i 1 kašičicu šećera. Preliti sa 50 ml tople vode, malo promiješati sa kvascem i ostaviti 5 -10 minuta da se kvasac aktivira. Maslac otopiti, a jaja promiješati viljuškom i odvojiti malu količinu, otprilike 1/2 jednog žumanjka za premazivanje pletenice (dodati odmah 1 kašiku slatkog vrhnja, promiješati i prekriti posudicu do premazivanja). Kad se kvasac aktivirao pomiješati ga sa brašnom i dodati ostale sastojke (šećer, so, mlak jogurt, otopljen mlak maslac, žumanjke i narendanu koricu limuna). U zavisnosti od proizvođača brašna možda će vam trebati nešto više tečnosti (ovo brašno tip 00 traži manje tečnosti). Kratko zamijestite tijesto da se svi sastojci povežu, prekrijte posudu krpom ili plastičnom folijom i nakon 20 minuta premijestite tijesto, ovaj put mijesite oko 4-5 minuta, formirajte glatku kuglu i ponovo prekrijte posudu sa tijestom i ostavite na toplo oko 45-60 min dok se tijesto ne udvostruči. Kad je tijesto nadošlo, pripremiti i nadjev.

Nadjev:

Za nadjev pomiješajte sve sastojke s tim da količinu vrućeg mlijeka kojim zalijevamo mak dodajemo postepeno (u zavisnosti od vrste maka koju koristite možda će vam biti potrebno nešto više ili manje tečnosti od navedene). Količinu šećera takođe prilagodite vašem ukusu. Smjesa treba biti lijepo maziva, nemojte je previše razrijediti niti ostaviti suviše čvrstu kako pletenica ne bi bila suva.

Nadošlo tijesto premijesiti na pobrašnjenom podlozi za razvijanje i podijeliti na 2 dijela. Prvi dio tijesta razvaljati na dimenzije 38x24 cm i ravnomjerno premazati 1/2 nadjeva, zarolati tako da dužina rolata bude 38 cm. Ostaviti rolat sa strane. Razvaljati i drugu polovinu tijesta na iste dimenzije i premazati drugom polovinom nadjeva i prije motanja stavite onu prvu rolnu na premazano tijesto i sada sve zajedno zarolajte (vi ne morate raditi sa 2 dijela tijesta možete odmah razvaljati cijelo tijesto na dimenzije 38x48 cm ali meni je lakše upravljati sa 2 manja komada tijesta, ravnomjernije i lakše razvaljam). Zarolan rolat prekriti prozirnom folijom i prebaciti u zamrzivač na cca 20 minuta kako bi se tijesto ohladilo i lakše i urednije rezalo. Nakon što se tijesto ohladilo, izvaditi i po dužini po sredini rolne oštrom nožem prerezati na 2 jednaka dijela. Prerezan dio okrenuti na gore i uplesti pletenicu sa 2 kraja. Prebaciti je u pleh za hljeb (obložen pek papirom) dimenzija 30x10 cm. Prekriti i ostaviti da odmori (nadođe) još oko 40 minuta. Rernu zagrijati na 180 st.C. Nadošlu pletenicu premazati žumanjkom pomoću kuhinjskog kista i peći u zagrijanoj reni na 180 st.C oko 50-55 minuta (dužinu pečenja i temperaturu prilagodite vašoj reni). Otprilike na polovini vremena pečenja, gornju površinu pletenice prekrijte alu folijom kako ne bi gorila. Pečenu pletenicu izvadite iz rerne i prekrijte suhom krpom i ostavite na sobnoj temperaturi da se prohladi min 1-2 h prije posluživanja.

Prijatno! :)