

# Pletenica sa orasima



## Izrada:

### Tijesto:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje, dodati suhi kvasac i 1 kašičicu šećera. Prečiti sa 50 ml tople vode, malo promiješati sa kvascem i ostaviti 5 -10 minuta da se kvasac aktivira. Maslac otopiti, a žumanjke promiješati viljuškom u maloj posudici. Kad se kvasac aktivirao pomiješati ga sa brašnom i dodati ostale sastojke (šećer, so, mlak jogurt, otopljen mlak maslac, žumanjke i koricu limuna). U zavisnosti od proizvođača brašna možda će vam trebati nešto više tečnosti. Kratko zamijesiti tijesto da se svi sastojci povežu, prekri posudu krpom ili plastičnom folijom i nakon 20 minuta premijesiti tijesto, ovaj put mijesiti oko 4-5 minuta, formirajte glatku kuglu i ponovo prekrijte posudu sa tijestom i ostavite na toplom mjestu oko 45-60 min dok se zapremine ne udvostruči. Kad je tijesto nadošlo, pripremiti i nadjev.

### Nadjev:

Pomiješati sve sastojke, a sok narandže dodavati postepeno dok se ne dobije fina maziva smjesa, ni suviše rijetka ni prečvrsta, kako pletenica ne bi bila suva. Količinu šećera takođe prilagodite vašem ukusu.

## Potrebni sastojci:

### Tijesto:

- 400 g mekog (glatkog) brašna T00,
- 7 g suhog kvasca Dr.Oetker,
- 50 ml tople vode,
- 100 g šećera,
- 2 prstohvata soli,
- 80 g otopljenog maslaca,
- 2 žumanjka,
- cca 1.5-1.7 dl mlakog jogurta (u zavisnosti od brašna),
- 1 vrećica Finesse korica limuna Dr.Oetker

### Nadjev:

- 300 g krupnije mljevenih oraha,
- 50 g šećera u prahu,
- 2 vanilin šećera Dr.Oetker,
- oko 170 g pekmeza od šipka (srednje gustine),
- 1 dl soka cijedene narandže

### Za premaz:

- 1 žumanjak,
- 1 kašika slatkog vrhnja ili jogurta

Nadošlo tijesto premijesiti na podlozi za razvijanje i podijeliti na 2 dijela. Prvi dio tijesta razvaljati na dimenzije 40x25 cm i ravnomjerno premazati 1/2 nadjeva, zarolati tako da dužina rolata bude 40 cm. Ostaviti rolat sa strane. Ponoviti postupak i sa drugom polovinom tijesta. Od dva rolata isplesti pletenicu sa 2 kraja (pogledati slike pripreme). Formiranu pletenicu prebaciti u pleh za hljeb (obložen pek papirom) dimenzija 30x10 (12) cm. Prekriti i ostaviti da odmori (nadođe) još oko 30 minuta. Renu zagrijati na 160°C. Nadošlu pletenicu premazati žumanjkom pomiješanim sa slatkim vrhnjem i peći u zagrijanoj reni na 160 °C oko 30 minuta, zatim temperaturu povećati na 180°C i peći još oko 20-25 min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj reni). Otprilike na polovini vremena pečenja, gornju površinu pletenice prekrijte alu folijom (ako je potrebno i ranije) kako se ne bi prepekla. Pečenu pletenicu izvadite iz rene i prekrijte prvo pek papirom, zatim i suhom krpom i ostavite na sobnoj temperaturi da se prohladi min 1-2 h prije serviranja.

Prijatno! :)