

Pletenice



Potrebni sastojci:

Tijesto (za 4 veće pletenice):

- 650 g mekog (glatkog) brašna T00
- 10 g suhog kvasca
- 1 kašičica šećera
- 50 ml mlakog mlijeka
- 2 žumanjka
- 100 g otopljenog maslaca
- 2 čajne kašičice soli
- oko 300 ml mlakog mlijeka

Za premazivanje i posipanje:

- 1 žumanjak
- 2 kašičice jogurta ili sl.vrhnja
- sjemenke susama, ćurekota, lana...

Izrada:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini sipati suhi kvasac i kašičicu šećera, zaliti sa 50 ml mlakog mlijeka i malo promiješati i ostaviti tako oko 5 minuta. Kad se kvasac aktivira dodati i sve ostale sastojke (so sipati po obodu brašna, ne direkto na kvasac). Vrlo kratko zamijesiti tijesto (količina brašna zavisi od vrste koju koristite pa će možda biti potrebno nešto više ili manje od navedene količine), prekriti posudu krpom ili plastičnom folijom i ostaviti na toplom da nadolazi 15 minuta. Nakon toga premijesiti tijesto, sada mijesiti oko 4-5 minuta. Ponovo ostaviti da nadolazi na toplom mjestu dok se zapremena ne udvostruči (oko 1h). Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 24 loptice. Za jednu pletenicu je potrebno 6 loptica. Svaku od 6 loptica rastanjiti tako da srednji dio bude malo deblji u odnosu na krajeve koji trebaju biti tanji (pogledati slike pripreme). Grupisati trake po 2 spojene sa strana i 2 razdvojene u sredini. Za dalje oblikovanje pratiti slike pripreme... Oblikovane pletenice ređati u veliki prleh od rerne 40x30 cm, obložen pek papirom (u ovaj pleh stanu 3 pletenice, četvrta će morati ići u drugi manji pleh...ili ih podijelite po dvije u 2 manja pleha, samo je bitno da bude nešto veći razmak između pletenica).

Oblikovane pletenice prekriti i ostaviti da odmire u plehu još oko 20-30 minuta. Zatim ih i premazati umućenim žumanjkom i posuti sjemenkama susama i ćurekota (ili po želji).

Peći ih u zagrijanoj rerni na 200 st.C oko 20-ak minuta ili dok ne dobiju finu rumenu boju. Nakon pečenja pletenice prekriti suhom krpom i ostaviti da odmire 20-ak minuta prije serviranja.

Prijatno! ❤️