

Pletenica sa Nutelom i lješnjacima



Izrada:

Tijesto:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje, dodati suhi kvasac i 1 kašičicu šećera. Preliti sa 50 ml tople vode, malo promiješati sa brašnom i ostaviti 5 -10 minuta da se kvasac aktivira. Maslac otopiti, a žumanjke promiješati viljuškom u malo posudici. Kad se kvasac aktivirao dodati sve ostale sastojke, ostatak šećera, so, otopljen mlak maslac, žumanjke i koricu limuna. Mlako mlijeko dodavati postepeno, a u zavisnosti od proizvođača brašna možda će vam trebati nešto više ili manje tečnosti od navedene. Kratko zamijesiti tijesto da se svi sastojci povežu, prekrti posudu krpom ili plastičnom folijom i nakon 20 minuta premijesiti tijesto, ovaj put mijesiti oko 4-5 minuta, formirajte glatku kuglu i ponovo prekriti posudu sa tijestom i ostavite na toplom mjestu oko 45-60 min dok se zapremina ne udvostruči.

Potrebni sastojci:

Tijesto:

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

Još potrebno:

- 350 g Nutele,
- 60 g mljevenih pečenih lješnjaka

Za premaz:

- 1 žumanjak,
- 1 kašika slatkog vrhnja

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 od ukupne količine omekšale Nutele, zarolati tako da dužina rolata bude 40 cm. Prekriti prozirnom folijom i 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. Rernu zagrijati na 160°C. Nadošlu pletenicu premazati žumanjkom pomiješanim sa slatkim vrhnjem i peći u zagrijanoj reni na 160 °C 30 minuta, zatim temperaturu povećati na 180°C i peći još oko 25-30 min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Otprilike na polovini vremena pečenja, gornju površinu pletenice prekriti alu folijom (ako je potrebno i ranije) kako se ne bi prepekla. Pečenu pletenicu izvadite iz rerne i prekriti prvo pek papirom, zatim i suhom krpom i ostavite na sobnoj temperaturi da se prohladi min 1-2 h prije serviranja.

Prijatno!