Hleb pletenica sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 g**kvasca
- **200 ml**mleka
- **po potrebi**vode
- **1 prstohvat**soli
- **1 kašicica**šecera
- **700 g**brašna
- **1**jaje
- **80 g**margarina
- **150 g**cvaraka

Priprema

Staviti kvasac da nadoe u 100 ml toplog mleka sa šecerom. Zatim dodati so, prosejano brašno po malo, zajedno sa preostalim mlekom i vode po potrebi, dok se ne umesi lepo testo. Ostaviti testo da naraste oko 1h.

Nakon toga razviti testo debljine 1cm, preko njega naseci margarin i posuti cvarcima. Uviti testo u rolat, pa ga preseci po sredini na dva jednaka dela. Ucvrstiti krajeve pa obmotati jedan oko drugog praveci tzv. "konopac pletenicu" ili u originalu "rope braid". Tako upleteno testo ostaviti još desetak minuta da naraste, premazati jajetom, pa ga peci u predhodno zagrejanoj rerni na oko 250C dok ne dobije lepu rumenu boju, i postane hrskavo. Služiti dok je još toplo. Prijatno!

Savet