

Pletenice sa susamom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kockica svežeg kvasca
- 1/2 l mleka + 150 ml za kvasac
- 1 kašičica šecera
- 1 kašičica soli
- 2 žumanca
- 1 celo jaje + 1 jaje za premazivanje
- 200 ml ulja
- 1 margarin
- 1-1,5 kg brašna (tip 400-meko)
- susam (za posipanje)

Priprema

Kockicu kvasca izmrviti u 150 ml mlakog mleka i dodati kašičicu šecera, ostaviti da nadoe.

Za to vreme u vecu posudu staviti brašno, oko 500-600 g, pa kada mesite testo, postepeno dodavati još brašna. U brašno staviti kašičicu soli. Posebno izmutiti 2 žumanca i 1 celo jaje.

Kada kvasac nadoe sipati ga u posudu sa brašnom, dodati izmucena jaja, ulje i preostalo mleko, i umesiti lepo, glatko testo, da se ne lepi za ruke, ali ni previše tvrdo. Testo podeliti na 2 dela (jufke), pokriti ih krpom i ostaviti da odstoje 10 minuta.

Razvuci jednu jufku oklagijom na pobrašnjennoj dasci, premazati je 1/4 margarina, zaseci na nekoliko mesta od kraja kore prema sredini, (ali ne do kraja). Preklapati delove, jedan preko drugog, tako da se napravi oblik lopte i ostaviti da odstoji pokriveno krpom 10 minuta. Isto uraditi i sa drugom jufkom.

Kada odstoje, razvuci prvu jufku (0,5 cm debljine), preklopiti je nekoliko puta, prvo po dužini, a zatim i po širini, da se dobije oblik kocke. Isto uraditi i sa drugom jufkom. Pokriti ih krpom, i staviti da odstoje 10 minuta. Još jednom ponoviti ovaj postupak, i staviti ih da odstoje, ovaj put 15 minuta.

Zatim uzeti prvu jufku, savijenu u kocku, kidati rukom po 2 mala komada testa, tanjiti ih rukama, isprepletati ih, i savijati u krug, a poslednji kraj pletenice staviti ispod napravljene loptice, da se ne vidi.

Reati pletenice u nauljen pleh (ili obložen pek papirom), ostaviti malo prostora izmeu, jer narastu tokom pečenja, premazati svaku umucenim jajetom, posuti susamom i na svaku staviti preko susama malu kockicu margarina. Peci na 250 stepeni oko 20 minuta, dok ne dobiju braon-žutu boju. Prijatno!