

Pletenice sa bundevom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Obicno testo:

- **800** g brašna
- **2** dl mleka
- **2** dl vode
- **1** kvasac
- **3** kašike šećera
- **1** kašika soli
- **1** jaje
- **0,7** dl ulja

Testo od bundeve:

- **oko 1600** g brašna
- **3** dl mleka
- **3** dl vode
- **6** kašika šećera
- **1,5** kašika soli
- **1** kvasac
- **1** prašak za pecivo
- **1** dl ulja
- **1** jaje
- **500** g pirea od bundeve

Premaz:

- 400 gmasti
- 250 gšecera
- 3žumanceta
- 4 kašikecimeta
- 400 gsuvog groža

Premaz odgore:

- 3belanceta
- prah šećer za posipanje

Priprema

Pre mešenja testa pripremiti prvo pire od bundeve. Bundeve ispeci zajedno sa korom u rerni, pa samleti u multipraktiku ili izgnjeciti. Kada ispecete bundevu odstraniti koru i zapećene delove. Potrebno je oko 800 g bundeve sa korom.

Za obicno testo staviti kvasac da uskisne sa kašicom šećera i brašna u 2 dl toplog mleka. U posebnu šolju staviti drugi kvasac sa kašicom šećera i brašna u 3 dl mleka da nadoe za testo od bundeve.

Za obicno testo u ciniju sipati deo brapna, so, jaje, šećer, ulje i nadošao kvasac, pa testo u pocetku mesiti sa varjacom. Zatim, uz dodavanje mlake vode i ostatka brašna umesiti testo i ostaviti ga da se udvostruci oko 45 minuta, s tim što ga treba 2 puta premesiti. Za testo od bundeve u ciniju sipati deo brašna pomesanog sa praškom za pecivo, so, šećer, ulje, jaje, ispasiranu bundevu i nadošao kvasac, pa testo opet u pocetku mesiti sa varjacom, a zatim uz dodavanje ostatka brašna i vode umesiti testo rukom. Ostaviti i njega da se udvostruci, i njega premešiti 2 puta.

Dok testa odmaraju pripremiti premaz. U ciniju umutiti mast, šećer, žumanca i cimet. Uskislata testa izruciti i podeliti. Obicno testo na 6 jufkica, a testo sa bundevom na 12 jufkica. Za po jednu pletenicu ce vam trebati dva testa od bundeve i jedno obicno. Svaku jufku rasklagijati u pravougaonik, premazati sa punom kašikom premaza, posuti suvim grožem, pa urolati. Od dva "narandzasta" i jednog "žutog" rolata isplesti pletenicu. Na isti nacin napraviti i ostalih 5 pletenica, ukupno 6. Pokriti ih i ostaviti da odstoje još 30 minuta, a zatim ih premazati sa umucenim belancima, pa peci na 200 C oko 30 minuta. Ispecene pletenice posuti sa prah šećerom.

Savet

Ovo je velika mera,dobijete 6 pletenica.Vi mozete praviti upola mere:)