

Pleteni kolac hleb



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **550 g** brašna tip 500
- **100 g** brašna tip 850
- **2 kašike** instant kvasca
- **2 kašice** soli
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** kiselog mleka
- **100 ml** ulja
- **po potrebi** toplog mleka

Priprema

Prosejati brašna, dodati kvasac, so, šećer, ulje i kiselo mleko, i, uz dodavanje toplog mleka, umesiti meko testo. Ostaviti da se diže. Premesiti još jednom, a onda još jednom. Izdeliti ga na kuglice, za svaki kolac ce trebati šest kuglica. Obrazovati valjke i rasporediti ih kao na slici.

Plesti pletenicu, prebacujuci krajeve jedan preko drugog, a onda ih saviti ka unutra.

Ostaviti kolace da odmore i povecaju zapreminu, premazati ih mlekom, posuti susamom i peci dok ne porumene.

Savet

Kako ete plesti krajeve zavisi od vae volje, nema nekog pravila, kad ponete, testo vas samo vodi...