

Hleb pletenica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **2 ravne kašike** suvog kvasca
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 šoljica** otopljenog maslaca
- **oko 400 ml** mlakog jogurta
- **1** jaje

Za punjenje:

- **200-225 g** krem-sira

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malokukuruznog** griza

Priprema

Prosejati brašno, dodati sve sastojke i podlivajući mlakim jogurtom umesiti mekše testo. Ostaviti na toplom da narasta. Istresti nadošlo testo na radnu površinu i razviti oklagijom u vidu elipse. Sekacem iseci testo do polovine na pet traka.

Plesti trake u pletenicu, povremeno povlaceci testo da se lepo upletu.

Polovinu testa koje nije iseceno premazati krem sirom.

Motati testo u vidu ogromne kifle i ostaviti da odmori. Ugrejati pecnicu na 200 stepeni, premazati umucenim jajetom i posuti kukuruznim grizom. Peci u ugrejanoj pecnici da fino porumeni, pa ostaviti hleb desetak minuta u iskljucenoj pecnici.

Savet