

# **Hleb pletenica**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 g**brašna
- **2 ravne kašikesuvog** kvasca
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikašecera**
- **1 šoljica**topljenog 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 podlivajuci mlakim jogurtom umesiti mekše testo. Ostaviti na topлом да 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**