

## *Pletenica sa suvim vocem*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1/2 kg** brašna
- **100 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **1** jaje
- **1** belance
- **150 g** šecera
- **100 g** rastopljenog (i prohladenog) putera
- **1/2** kockice kvasca
- **3** kašikeruma

#### **...i još:**

- **100 g** suvog grožđa
- **50 g** brusnica

### **Priprema**

U toplom mleku, sa dodatkom dve kašičice šecera (od ukupne količine šecera) podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaje, belance, jogurt, rastopljeni puter, šecer, rum i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo.

Na pola mešenja ubaciti suvo grožđe i brusnice, pa nastaviti sa mešenjem. Umešeno testo pokriti krpom i ostaviti da poraste.

Radnu površinu premazati uljem, pa na nju izruciti naraslo testo. Testo podeliti na tri dela. Od svakog dela testa formirati valjak (sve raditi na nauljenoj površini, ne koristiti brašno). Od tri formirana valjka napraviti pletenicu.

Uzeti uzak kalup za hleb (30cm x 11cm x 7cm) i premazati ga uljem. U podmazani kalup spustiti formiranu pletenicu od testa i ostaviti da naraste, dok se ne ugreje rerna.

Rernu ukljuciti na 170 stepeni. Kada pletenica naraste premazati je mešavinom žumanceta i malo mleka, pa obilno posuti sa žutim šećerom. Staviti da se pece.

Paziti da testo ne pregori, ako treba prekriti alu folijom. Kada porumeni (probati cackalicom da li je peceno) izvaditi, pokriti krpom, pa kada se prohladi izvaditi iz kalupa. Pecivo je idealno za dorucak ili veceru.

## **Savet**