

Pletenica hleb



težina: **srednje**

za: **8** osoba

време pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **130 ml** mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **1,5 kašičice** soli
- **130 ml** jogurta
- **1/4 kašičice** sode bikarbone
- **50 ml** ulja
- **1** jaje

Za premazivanje hleba:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U jogurt sipati sodu bikarbonu i sačekati da se rastvori. U vanglicu staviti brašno, dodati so, jaje, jogurt, sa sodom bikarbonom, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne. Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na osam delova, od kojih treba napraviti osam jufki. Pokriti jufke kuhinjskom krpom i ostaviti 10-tak minuta, da odstoje.

Zatim uzeti jednu jufkicu i razviti je u oblik elipse, dužine 22 cm.

Na razvucenu jufkicu napraviti zareze, sedam puta, na rastojanju 1,5 - 2 cm.

Uzeti prvi zarez, povuci napred, pa ...

...ga okrenuti na desnu stranu, da se dobije oblik broja osam.

Prstom podigni drugi zarez, malo razvuci, donji deo (oblika osam) podici uvis i podignuti zarez se provuce kroz njega i ...

...tako nastaviti sa provlacenjem, formirajuci pletenicu.

Vrh zadneg provucenog testa podaviti ispod formirane pletenice. Na isti nacin napraviti i ostale hlebcice.

Formirane pletenice poreati u pleh, preko pek papira, i ...

..ostaviti da narastu. Naraslo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka.

Hleb staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Kada hleb dobije lepu, rumenu boju izvaditi ga iz rerne i pokriti kuhinjskom krpom, da se prohladi.

Savet