

Hleb pletenica sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 g** kvasca
- **200 ml** mleka
- **po potrebi** vode
- **1** prstohvata soli
- **1 kašičica** šećera
- **700 g** brašna
- **1** jaje
- **80 g** margarina
- **150 g** cvarača

Priprema

Staviti kvasac da nadoe u 100 ml toplog mleka sa šećerom. Zatim dodati so, prosejano brašno po malo, zajedno sa preostalim mlekom i vode po potrebi, dok se ne umesi lepo testo. Ostaviti testo da naraste oko 1h.

Nakon toga razviti testo debljine 1cm, preko njega naseci margarin i posuti cvarcima. Uviti testo u rolat, pa ga preseći po sredini na dva jednaka dela. Ucvrstiti krajeve pa obmotati jedan oko drugog praveći tzv. "konopac pletenicu" ili u originalu "rope braid". Tako upleteno testo ostaviti još desetak minuta da naraste, premazati jajetom, pa ga peći u predhodno zagrejanj rerni na oko 250C dok ne dobije lepu rumenu boju, i postane hrskavo. Služiti dok je još toplo. Prijatno!

Savet