

Pekarske pletenice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **1**jaje
- **50 g**šecera
- **1**kašicicasoli
- **20 g**svežeg kvasca
- **100 ml**ulja
- **50 ml**jogurta

Za premaz:

- **1**žumance
- **1**kašikaulja
- **1**kašikamleka

Priprema

Mlakom mleku dodati kvasac i šefer, pa ostaviti 10 minuta da reaguje kvasac. U dublju ciniju sipati brašno, so, ulje, jogurt, jaje, pa dodati mleko sa kvascem i zamesiti testo. Testo mesiti 5 minuta, pa ga ostaviti da naraste 1 h.

Premesiti testo, pa ga iseci na 12 delova (ja sam sekla na 6, pa svaki na pola).

Svaki deo podeliti na 3 dela, rukama valjati da se dobiju 3 prutica, jedan kraj spojiti, isplesti pletenicu, pa drugi kraj opet spojiti prstima tako da se ne otlete.

Staviti pletenice na pek papir u pleh da odmore 15 minuta. Premazati ih sjedinjenim žumancetom, kašikom ulja i kašikom mleka.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C 15-tak minuta.

Savet