

Božićna slatka pletenica



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje (od 250 ml)** mekog brašna
- **1 šolja** oštrog brašna
- **1 šolja** mlakog mleka
- **2** žumanca
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **5 kašika** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **10 kašika** otopljenog maslaca
- **1** naribana kora limuna ili narandže
- **100 g** suvog grožđa

Za premaz:

- **1** belance

Priprema

U zdelu sipati brašno, po rubovima so, u sredinu brašna, napraviti rupu i sipati toplo mleko, izmrviti kvasac u mleko i posuti šećerom. Ostaviti da kvasac počne da radi. Potom dodati žumanca, maslac koji ste otopili, vanilin šećer, naribanu koricu narandže. Sve zajedno izmešati. Umesiti fino nelepljivo testo, ako je potrebno dodati

malo brašna dok se mesi, dodati suvo grožđe. Dobro testo mesiti na radnoj površini. Staviti testo u zdelu i ostaviti prekriveno da se diže. Kad je testo naraslo, izvaditi iz zdele. Testo izvagati i napraviti deset jednakih loptica. Rukama valjati testo i pravite trake dužine oko 60 cm. Uzeti 6 traka, 3 sa jedne strane, 3 sa druge strane. Vrhove svih 6 traka spojiti. Plesti pletenicu. Pletenicu staviti u tepsiju na kojoj je papir za pečenje. Po sredini pletenice tankom oklagijom napraviti udubljenje po dužini, premazati sa umucenim belanjkom i staviti drugu pletenicu koju ste ispleli 2x2, dve trake sa jedne strane, dve sa druge, isplesti. Krajeve podvuci ispod pletenice. Prekriti krpom i ostaviti da se diže, oko 30 minuta. Pre pečenja premazati pletenicu sa umucenim belancetom i staviti u toplu rernu na 170 oko 45 minuta. Gotov kolac ohladiti i posuti šećerom u prahu.

Savet

Ako volite u ovaj kolač možete staviti kandirano voće.