

# **Hleb pletenica**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 šoljebrašna**
- **20 g**suvog kvasca
- **1 šoljaneslanog jogurta**
- **2**jajeta
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 šoljebrašna**
- **1 kašikašecera**
- **50 ml**mlake vode
- **50 g**semenki bundeve

## **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Prvo rastvorimo kvasac u mlakoj vodi i dodamo kašiku šecera. Promešamo i ostavimo sa strane nekoliko minuta da kvasac nadodje. Prosejemo brašno i u sredini malo razgrnemo, pa dodamo nadošli kvasac. Promešamo. Dodamo jogurt, ulje, semenke bundeve i umucena jaja kao i so. Dobro sve sjedinimo u glatko testo.

Ostavimo testo u nauljanoj ciniji. Pokrijemo plasticnom folijom i pokrijemo kuhinjskom krpom. Ostavimo na toplo mjestu da testo naraste, da se udupla, oko 2 sata.

Kad je testo naraslo izrucimo ga na pobršnanu radnu površinu i premesimo oko 10 minuta.

Podelimo na 3 dela.

Od svakog uvijemo deo pletenice i sastavimo kao kad pravimo pletenicu.

Premažemo umucenim jajetom i stavimo u rernu.

Pecemo na 220 stepeni Celzija oko 25 minuta.

### **Savet**

Veoma ukusan, sa hrskavicom koricom i mek unutra u koji sam dodala i seme bundeve.