

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** kašicica soli
- **1/2** šoljebrašna
- **1** kašika šećera
- **50** ml mlake vode
- **50** g semenki bundeve

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo rastvorimo kvasac u mlakoj vodi i dodamo kašiku šećera. Promešamo i ostavimo sa strane nekoliko minuta da kvasac nadodje. Prosejemo brašno i u sredini malo razgnemo, 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 toplom mestu da testo naraste, da se udupla, oko 2 sata.

Kad je testo naraslo izrucimo ga na pobrašnanu 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.