

Pletenice sa bundevom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Obicno testo:

- **800 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **1** kvasac
- **3 kašike** šećera
- **1 kašika** soli
- **1** jaje
- **0,7 dl** ulja

Testo od bundeve:

- **oko 1600 g** brašna
- **3 dl** mleka
- **3 dl** vode
- **6 kašika** šećera
- **1,5 kašika** soli
- **1** kvasac
- **1** prašak za pecivo
- **1 dl** ulja
- **1** jaje
- **500 g** pire od bundeve

Premaz:

- 400 g masti
- 250 g šecera
- 3 žumančeta
- 4 kašike cimeta
- 400 g suvog groža

Premaz od gore:

- 3 belanceta
- prah šećer za posipanje

Priprema

Pre mešanja testa pripremiti prvo pire od bundeve. Bundeve ispeci zajedno sa korom u rerni, pa samleti u multipraktiku ili izgnjeciti. Kada ispecete bundevu odstraniti koru i zapećene delove. Potrebno je oko 800 g bundeve sa korom.

Za obično testo staviti kvasac da uskisne sa kašicom šećera i brašna u 2 dl toplog mleka. U posebnu šolju staviti drugi kvasac sa kašicom šećera i brašna u 3 dl mleka da nadoe za testo od bundeve.

Za obično testo u ciniju sipati deo brapna, so, jaje, šećer, ulje i nadošao kvasac, pa testo u početku mesiti sa varjačom. Zatim, uz dodavanje mlake vode i ostatka brašna umesiti testo i ostaviti ga da se udvostruci oko 45 minuta, s tim što ga treba 2 puta premesiti. Za testo od bundeve u ciniju sipati deo brašna pomesanog sa praškom za pecivo, so, šećer, ulje, jaje, ispasiranu bundevu i nadošao kvasac, pa testo opet u početku mesiti sa varjačom, a zatim uz dodavanje ostatka brašna i vode umesiti testo rukom. Ostaviti i njega da se udvostruci, i njega premešiti 2 puta.

Dok testa odmaraju pripremiti premaz. U ciniju umutiti mast, šećer, žumanca i cimet. Uskislata testa izruciti i podeliti. Obično testo na 6 jufkica, a testo sa bundevom na 12 jufkica. Za po jednu pletenicu ce vam trebati dva testa od bundeve i jedno obično. Svaku jufku rasklagijati u pravougaonik, premazati sa punom kašikom premaza, posuti suvim grožem, pa urolati. Od dva "narandzasta" i jednog "žutog" rolata isplesti pletenicu. Na isti način napraviti i ostalih 5 pletenica, ukupno 6. Pokriti ih i ostaviti da odstoje još 30 minuta, a zatim ih premazati sa umućenim belancima, pa peci na 200 C oko 30 minuta. Ispecene pletenice posuti sa prah šećerom.

Savet

Ovo je velika mera, dobijete 6 pletenica. Vi mozete praviti upola mere:)