

Pletenice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **30 g** kvasca
- **300 ml** mleka
- **1** belance
- **100 ml** ulja
- **1** žumanac
- **6 kašika** šećera
- **1 kašica** soli
- **720 g** brašna

Priprema

Zagrijati malo mleko, da bude mlako. Staviti u posudu u kojoj će vam mirovati tijesto. Sad dodati kvasac i šećer, pa sve izraditi da se fino sjedini (istopi), sad dodati 1 celo jaje, 1 belance, kašičicu soli i opet sve izraivati. Umješati brašno i ulje pa izraditi u glatko tijesto. Ostaviti da se masa udupla. Sad na vrlo malo pobrašnjenoj površini izruciti tijesto (oko 1 kašiku brašna, ni slučajno više, jer tijesto je odlično i nimalo vam se neće ljepiti za radnu površinu). Podjeliti tijesto na 9 djelova, sad svaki dio podjeliti na 3 djela i valjati kao uske valjke otprilike 12 cm i praviti oblik pletenice i na krajevima malo priteci da se tijesto fino priljepi. Staviti ih na pleh obložen papirom za pečenje. Ostaviti pletenice na toplom da se uduplaju, pokriti ih tankom kuhinjskom krpom. Sad ih premazati žumancetom. Odozgo posuti susam. Uključiti pecnicu da se malo zagrije na 210 C i staviti pletenice da se peku dok fino ne porumene, dobiju zlatno-braon boju.

Savet