

Pletenice

Sestavine:

225 ml mleka

100 g masla

500 g moko

1 zavitek suhega kvasa

100 g sladkorja

malo vanilije

limonina lupinica bio limone

ščeploli

1 večje jajce ali 2 manjši

za premaz: 1 rumenjaki in 1 jedilna žlica mleka

Priprava:

1. Maslo stali na štedilniku (na nizki temperaturi) ali v mikrovalovni pečici (na majhni moči). Naj se nekoliko ohladi (ne sme biti vroče, ker vročina uniči kvasovke).
2. Mleko segrej, da bo toplo, ne sme pa biti vroče.
3. V skledi zmešaj moko, kvas, sladkor, vanilijo, sol in naribano limonino lupinico.
4. Suhi zmesi dodaj jajce, mleko in staljeno maslo.
5. Testo zmešaj, nato pa gneti najmanj 10 minut. Še najlažje to storiš s kuhinjskim robotom (velikim namiznim mešalnikom).
6. Skledo pokrij s pokrovko ali prozorno folijo in pusti, da na toplem vzhaja 1 uro.
7. Pečico segrej na 180°C (zgornji in spodnji grelec).
8. Testo preloži na pult in ga razreži na 8 enakih delov. Vsaki del lahko oblikuješ po svoje. Lahko narediš pletenico, ptička, zajčka, rožico ...
9. Za pletenico vsaki kos testa razdeli še na 3 enake dele. Vsaki del oblikuj v enakomerno debel svaljek. Vse tri svaljke prepleti kot kitko. Dobil boš pletenico.
10. Pletenice premaži z zmesjo rumenjaka in mleka.
11. Vzhajajo naj še 20 minut.
12. Peci jih 20 minut.

Pa še nekaj fotografij za lažje delo:



Testo pred vzhajanjem.



Testo po vzhajanju.



Takole začnemo plesti kitko.



Premazane pletenice pred
vzhajanjem.



Pečene pletenice.



Fotografije in besedilo: Saša Femc Knaflič