

VELIKONOČNE PLETENICE

Sestavine:

- 21 g svežega kvasa (pol kocke)
- 1 žlica sladkorja
- 4 žlice toplega mleka
- 500 – 600 g pšenične bele moke
- 50 g stopljenega masla
- 1 celo jajce
- 2 rumenjaka
- 2, 5 dcl mleka
- 2 žlici sladkorja
- ½ žličke soli
- limonina lupinica
- 1 jajce za premaz



Priprava:

1. Štiri žlice mleka segrej do mlačnega, dodaj žlico sladkorja in vanj nadrobi kvas. Premešaj in pusti vzhajati 10 – 15 minut.
2. V večjo posodo stresi moko in na sredini naredi jamico. Po robu potresi sol in limonino lupinico.
3. V drugi posodi skupaj zmešaj jajce in rumenjaka, sladkor, stopljeno maslo in mleko.
4. Vzhajan kvas stresi v sredino jamice, nato pa prilij še mokre sestavine (št. 3).
5. Zamesi testo z rokami. Gneti vsaj 15 minut, saj traja kar nekaj časa, da dobiš lep hlebček. Testo naj bo mehko in prožno. Po potrebi dodaj še malo moke.
6. Testo pokrij in pusti vzhajati 45 minut.
7. Vzhajano testo razdeli na 12 manjših hlebčkov, iz katerih boš dobil 4 pletenice.
8. Na pomokani površini iz hlebčkov najprej zvaljaj 40 cm dolge »svaljke«. Po tri »svaljke« stisni na vrhu, prepleti v kito in poveži v krog oziroma venček.

9. Narejene pletenice polagaj na pekač, obložen s peki papirjem in vzhajaj še 15 – 20 minut. Tik pred peko jih premaži z jajcem.
10. Peci na 180 °C približno 40 minut, dokler se ne obarvajo zlato-rjavo. Po 20 minutah jih pokrij s peki papirjem, da se po vrhu ne zapečejo preveč.
11. Pečene za 10 minut pokrij z vlažno servieto, da ostanejo mehke.