

Uskršnja pletenica

Od kvasnog testa

1 kolač



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Tepsija:

papir za pečenje

Kvasno testo:

175 ml mleka
80 g margarina ili maslaca
500 g pšeničnog brašna
1 kesica Dr. Oetker Suvi pekarski kvasac
100 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
rendana kora limuna (1/2 limuna)
1 jaje
1 belanaca
100 g suvog grožđa (po želji)

Dodatno:

1 žumance
1 kašika mleka
badema seckanog
šećera krupnog

1 Priprema:

Zagrejte mleko i otopite maslac ili margarin u njemu.

2 Kvasno testo:

Sipajte brašno u činiju. Pomešajte sa suvim kvascem, dodajte preostale sastojke, sve osim suvog grožđa, i mikserom (nastavci za mešenje) kratko mešajte najmanjom brzinom, potom 5 minuta najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo. Po želji dodjate suvo grožđe. Pokrijte testo i ostavite da odstoji na toplom mestu, sve dok se vidno ne uveća. U međuvremenu obložite tepsiju papirom za pečenje. Testo na blago pobrašnjenoj radnoj površini još jednom dobro promesite i podelite na 3 dela jednake veličine. Svaki deo razvucite u sajlu dužine oko 40 cm. Položite sajle na tepsiju i ispletite u pletenicu. Ostavite pletenicu da odstoji pokrivena dok se vidno ne uveća.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: donja trećina

3 Umutite žumance sa mlekom i time premažite pletenicu. Pospite bademima i šećerom.



Dr. Oetker d.o.o.

Prevucite pletenicu sa papirom za pečenje na rešetku i ostavite da se ohladi.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300