



ZDRAVKO LIDL
IGRIVO UČENJE ZA ZDRAVO ŽIVLJENJE

Praznična pletenica

Sestavine:

- 600 g moke
- 1 jajce
- 3 rumenjake
- 50 g sladkorja
- 250 ml mleka
- 50 g masla
- 42 g kvasa
- sol
- 1 jajce za premaz

Vse sestavine morajo biti sobne temperature.

Priprava:

Kvas zmešaj z žlico moke in nekaj žlicami mlačnega mleka. Počakaj, da zmes vzhaja v kvasec. Zmešaj preostalo mleko s sladkorjem jajcem in tremi rumenjaki v gosto zmes. V ločeno posodo dodaj moko in sol, prilij kvasec ter jajčno zmes. Prilij stopljeno maslo in vse skupaj zgneti v testo. Posodo s testom pokrij in počaka, da vzhaja eno uro.

Testo razdeli na manjše kose, ki jih razvaljaš v trakove in spleteš v kite. Kite nato skleni v krog. Na pekač, ki ga predhodno namažeš z maslom ali dodaš peki papir, položiš pletenice in jih pred peko namažeš s stepenim jajcem. Po želji lahko pletenice posuješ s sezamom ali kakšnim drugim posipom.

Pletenice peci od 30 do 35 min na 180 stopinjah Celzija.

Dober tek.