

Mliječna pletenica



- 300 g pšeničnog oštrog [brašna tip 400](#)
- 200 g pšeničnog glatkog [brašna tip 550](#)
- 1 vrećica suhog kvasca
- 2 jaja
- 1/2 MŽ soli
- 50 g maslaca
- 50 g šećera
- 1 vrećica Vanilin šećera
- 200 ml mlijeka
- 1 VŽ limunove korice

Za premazivanje:

- 1 bjelanjak
- 1 VŽ šećera

- 75g groždica
- 0,03 dl ruma

Groždice namočiti 1 sat u rum.

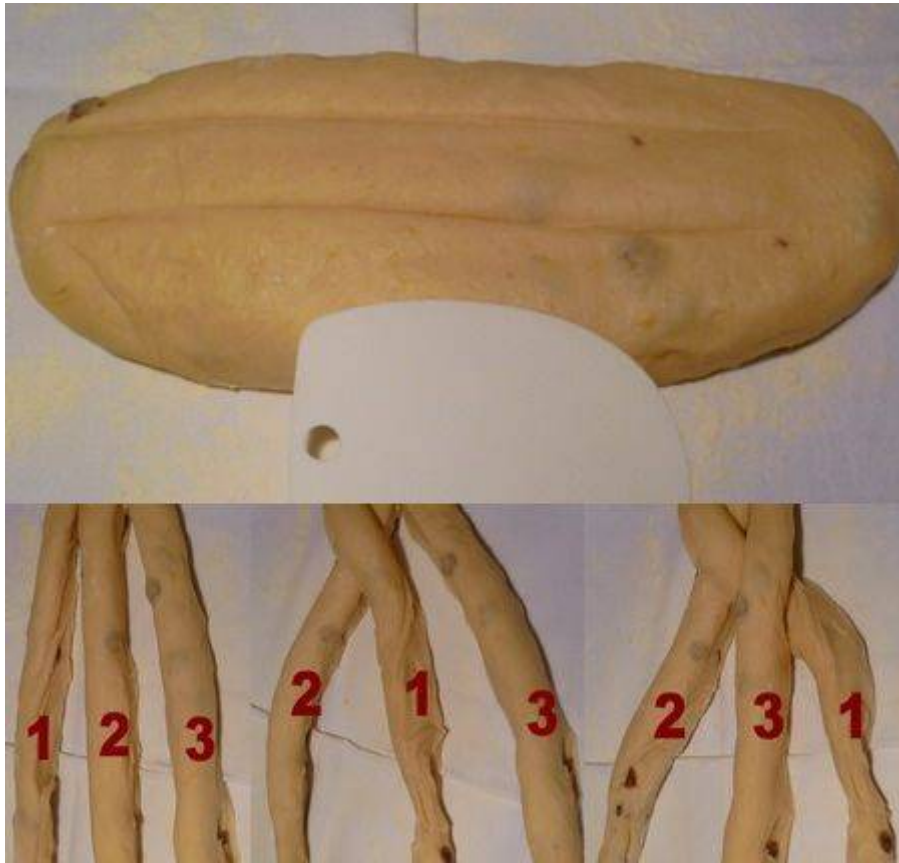


Zamijesite [kvas](#).

Umijesite tijesto od kvasa, ostatka glatkog brašna, oštrog brašna, vanilin šećera, plovice običnog šećera, rastopljenog maslaca, razmućenih jaja, soli, groždica namočenih u rumu i naribane limunove korice.

Malo promiješajte pa sa toplim mlijekom umijesite glatko tijesto.

Tijesto za mlječnu pletenicu pokrijte kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu neka se diže 60 minuta.



Dignuto tijesto za mlječnu pletenicu lagano premijesite na pobrašnjenoj plohi. Od tijesta formirajte plosnatu (5cm) rolu dužine 30 cm.

Rolu razrežite po duljini na tri ista dijela koji su u zadnjih 5 cm pri vrhu ostali spojeni.

Raširite krakove tijesta. Pratite sliku: Ispletite pletenicu tako da prvi komad prebacite desno preko drugog komada i treći dio lijevo preko drugog komada. Sada krak sa brojem 3 prebacite lijevo preko komada 1 i komad 2 desno preko komada 3.

Krak 1 prebacite lijevo preko komada 3 i komad 2 desno preko komada 1.

Sada imate opet tri kraka te sve skupa ponavljajte do kraja.

Par centimetara prije kraja pritisnite sva tri kraka da se mliječna pletenica pri dizanju i potonjem pečenju nebi rastvorila.

Ako niste sigurni, vježbajte prije sa tri komada deblje špage.

Na kraju pletenicu premažite bjelanjkom i posipajte sa šećerom.

Mliječnu pletenicu stavite još 20-tak minuta rasti.

Prije nego stavite u pećnicu premažite bjelancem te pospite šećerom.

Pecite oko 50 minuta, u ugrijanoj pećnici, na temperaturi od 180°C.

Tijesto za mlječnu pletenicu možete pripremiti i kao slanu varijantu.

Jednostavno zamjesite tijesto za mliječnu pletenicu izostavivši šećer i vanil šećer. Umjesto toga dodajte u tijesto 10g soli.

Takva slana mliječna pletenica izvrsno paše uz uskršnju šunku, kuhana jaja i mladi luk.





www.moja-kuhinja.com