

MLEČNE PLETENICE

Mlečne pletenice med veliko nočjo ne smejo manjkati, ker so enostavne in nebeško dobre. Poskušajte jih narediti skupaj s starši.

SESTAVINE (ZA 4 PLETENKE):

KVASEC: 20g svežega kvasa (pol kocke), 1 žlička sladkorja, 5 žlic toplega mleka.

TESTO: 500g pšenične bele moke, 100g stopljenega masla, 1 celo jajce, 1 rumenjaki, 2 dcl mleka, 3 žlice sladkorja, 1 žlička soli, 1 jajce za premaz.

POSTOPEK PRIPRAVE:

1. Najprej pripravimo kvasec. V mlačno mleko razdrobimo kvas, dodamo žličko sladkorja, premešamo in pustimo, da 10-15 min, da vzhaja.
2. V večjo posodo stresemo moko, na sredini naredimo jamico in vanjo dodamo mlačno stopljeno maslo, jajce in rumenjaki, sladkor ter po robu posujemo sol.
3. Nato dodamo še vzhajan kvasec in prilijemo mlačno mleko.
4. Zamesimo z roko ali s pomočjo kuhinjskega robota. Gnetemo najmanj 15 minut, saj traja kar nekaj časa, da dobimo lep in gladek hlebček.
5. Testo pokrijemo in ga pustimo na toplem mestu vzhajati tako dolgo, da se količina testa podvoji.
6. Vzhajano testo razdelimo na 4 hlebčke. Mlečne pletenice naredimo tako, da iz hlebčka naredimo 3 trakove, dolge približno 25 cm, na vrhu jih stisnemo skupaj in prepletemo v kito.
7. Pletenice premažemo z razžvrkljanim jajcem in pustimo, da vzhajajo še 15 minut. Po želji jih lahko posujemo z makom ali sezamom.
8. Pečemo jih na 180°C približno 30-40 minut oziroma dokler niso pečene. Po 15 minutah peke jih pokrijemo s peki papirjem, da se na vrhu ne zapečejo prehitro.
9. Če želimo zelo mehke mlečne pletenice, jih po koncu peke pokrijemo z vlažno kuhinjsko krpo.

