

# Praznična pletenica

## KVASEC

- 1 kocka kvasa
- 1 žlička sladkorja
- 1 dl tople vode



## SESTAVINE

- 1 kg moke
- 2 žlički soli
- 1kisla smetana (180 g)
- 2,5 dl tople vode
- 2,5 dl toplega mleka

## ZA PREMAZ

- mleko

## POSTOPEK

Iz sestavin pripravimo kvasec – zmešamo jih v manjši posodi.

V posodo za vzhajanje kruha stresemo moko in naredimo jamico, v katero damo prej narejen kvasec. Pustimo nekaj časa, da kvasec vzhaja in nato na rob posode damo dve čajni žlički soli, v jamico pa kislo smetano. Malo premešamo kvasec in kislo smetano. Postopoma začnemo dodajati toplo vodo in mleko, ki smo ju predhodno skupaj segreli na primerno temperaturo. Zamesimo gladko testo, pri tem pazimo, da kvas in sol v začetku ne prideta v stik in ga damo vzhajati približno za eno uro. Nato vzhajano testo razdelimo na tri enake dele in oblikujemo pletenico (pletemo kito), ki jo damo ponovno vzhajat za pol ure. Med tem časom segregemo pečico na 200 stopinj. Ko pletenica ponovno vzhaja, jo premažemo z mlekom in jo pečemo 50 minut. Zadnjih 15 minut temperaturo znižamo na 180 stopinj.