

VELIKONOČNA PLETENICA

Sestavine:

- 600 g moke
- 120 g masla
- 2 dl mleka
- 80 g sladkorja
- 4 jajca
- 100 g rozin
- 50 g kvasa
- 0,5 žličke soli
- 1 limona



Postopek priprave:

Pripravi kvasni nastavek. V skodelico nadrobi kvas in mu dodaj žličko sladkorja, dve žlici moke in štiri žlice mlačnega mleka. Limono operi in drobno naribaj njeno lupino.

V veliko skledo presej moko in v sredini naredi jamico, v katero vlij kvasni nastavek, ki ga popraši z malo moke.

Kvasni nastavek pusti vzhajati deset minut, nato pa v skledo dodaj zmeščano maslo, tri jajca, preostali sladkor, preostalo mleko, naribano limonino lupino in ščepec soli. Iz vseh sestavin zamesi testo, ki mora biti gladko in voljno ter se ne sme oprijemati rok in posode.

Testo pokrij in pusti počivati na toplem tako dolgo, da se prostornina testa podvoji (približno eno uro), nakar ga dobro pregneti, oblikuj v kroglo, pokrij in ponovno pusti vzhajati (še približno 20 minut).

Pečico segrej na 180 °C. Pekač namaži z maslom in enakomerno potresi z moko. Rozine preberi, temeljito operi in odcedi.

V vzhajano testo na hitro vgneti rozine. Testo položi na pomokano delovno površino. Razdeli ga na tri dele in iz njih oblikuj svaljke, iz katerih spleti pletenico, ki jo položi v namaščen pekač. Oba konca testa združi, da dobiš venček. Pletenico premaži z razžvrkljanim jajcem. Pokrito pusti vzhajati še 15 minut, nato pa približno 50 minut peči v ogreti pečici. Pečeno pletenico vzemi iz pečice in jo položi na okrogel servirni krožnik.