

Uskrsna pletenica s 5 traka

Klasična pletenica s 5 traka sa slikovnim uputama, vrlo ukusna, s dodatkom komadića čokolade za uskrsni doručak ili za svaki dan

oko 20 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



Sastojci:

Dizano tijesto:

- 200 ml mlijeka
- 80 g maslaca ili margarina
- 500 g pšeničnog brašna
- 1 omot Dr. Oetker Kvasca instant
- 80 g šećera
- 1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
- 1 prstohvat soli
- 1 jaje (veličine M)
- 1 bjelanjak (veličine M)
- 1 omot Dr. Oetker Čokoladnih kapi

Za premazivanje:

- 1 žlica mlijeka
- 1 žumanjak (veličine M)

1 Priprema:

Zagrijte mlijeko i u njemu otopite maslac ili margarin.

2 Dizano tijesto:

Brašno i kvasac pažljivo pomiješajte u posudi. Dodajte sve ostale sastojke osim čokoladnih kapi. Sve zajedno mikserom (lopaticama) izradite u glatko tijesto, miješajući ukupno oko 5 minuta, najprije na najnižoj, a potom na najvišoj brzini. Ostavite tijesto pokriveno na toplom mjestu da se diže tako dugo dok se vidno ne uveća.

- ## 3
- Tijesto na lagano pobrašnjenj radnoj površini još jednom kratko promijesite i dodajte čokoladne kapi (1 žlicu ostavite sa strane za posipavanje). Tijesto podijelite na 5 komada jednake veličine (najbolje je komade odvagati, svaka porcija ima oko 200 g) i oblikujte svaki komad u valjak dužine oko 40 cm (slika 1).



- 4 Pet valjaka čvrsto stisnite na gornjem završetku i ispletite u pletenicu. Najprije vanjski desni valjak stavite između prvog i drugog valjka s lijeve strane (slika 2).



- 5 Potom vanjski lijevi valjak stavite u sredinu (slika 3).



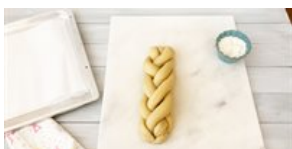
- 6 Sada drugi valjak s lijeve strane položite preko srednjeg valjka (slika 4).



- 7 Ponovite te korake (slika 5).



- 8 Na kraju završetke čvrsto stisnite. Pletenicu lagano nagnite ulijevo. Pletenicu na papiru za pečenje povucite na lim za pečenje i ostavite da se diže na toplom mjestu oko 20 – 30 minuta (sve dok se tijesto vidno ne poveća). Zagrijte pećnicu.



Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C

- 9 Žumanjak umutite s mlijekom, premažite pletenicu i pospite je preostalim čokoladnim kapima. Ispecite pletenicu.

Nivo pećnice: donja trećina
Vrijeme pečenja: oko 30 Minute



Dr. Oetker Hrvatska

Pletenicu s papirom za pečenje povucite s lima za pečenje (oprez: čokoladne kapi su nakon pečenja vruće!) i ostavite da se ohladi na kuhinjskoj rešetki.

Tip from the Test Kitchen

- Uskrsna pletenica može se zamrznuti.

