NajPečenie

# Pletence

Chutné kysnuté pletence so škoricovou, makovou alebo kakaovou plnkou. Urobte si ich doma podľa fotoreceptu.

## Potrebujete:

| | |
|---|---|
| **250 g** | múka hladká |
| **250 g** | múka polohrubá |
| **2 lyžička** | soľ |
| **6 lyžica** | cukor kryštálový |
| **250 ml** | mlieko |
| **1 balíček** | hrozienka |
| **1/2 kocka** | droždie |
| **100 g** | Palmarín |
| **2 ks** | vajcia |
| **100 g** | mak mletý |
| **1 1/2 ks** | vanilínový cukor |
| **1 lyžička** | citrónová šťava |
| **2 lyžica** | kakao |

## Postup:

Z uvedených surovín zamiesime cesto, tak že si dáme do misky múku, rozmrvíme droždie, zalejeme mliekom a pridáme ostatok. Nemusíme zarábať kvások, pretože nám cesto po vypracovaní krásne vykysne. Po vypracovaní (miesime ručne aspoň 10 min.) necháme na teplom mieste vykysnuť.

Po vykysnutí cesto dáme na dosku vyhnetieme a rozdelíme na 3 diely. Každý rozvaľkáme a natrieme plnkou.

Makovú plnku urobíme tak,že mak zaparíme troškou vody a premiešame, nanesieme na cesto a stočíme. Na makovú plnku použijeme: 100 g mak mletý, 1/2 ks vanilkový cukor,

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

# NajPečenie

| | |
|---|---|
| *Celkový čas prípravy:* | **40 min.** |
| *Čas pečenia:* | **15-20 min.** |
| *Teplota pečenia:* | **180 ˚C** |
| *Náročnosť prípravy:* | **ľahké** |
| *Počet porcií:* | **-** |

**troška citrónovej šťavy, podľa chuti kryštálový cukor.**

**Kakaovú plnku urobíme tak, že zmiešame spolu kakao, cukor a múku. Cesto rozvaľkáme, potrieme olejom, nanesieme plnku a zasa pokvapkáme olejom a stočíme. Na kakaovú plnku použijeme 2 polievkové lyžice (PL) polohrubej múky, 2 PL kakaa, 2 PL kryštálového cukru, troška oleja.**

**Škoricovú plnku urobíme tak, že cesto rozvaľkáme, potrieme olejom, na to rovnomerne rozsypeme škoricový cukor a naň vanilkový cukor. Pokvapkáme olejom a stočíme. Na škoricovú plnku použijeme: 1 ks škoricový cukor, 1 ks vanilkový cukor, troška oleja**
**1 ks vajce na potretie.**

Každý stočený závin pokrájame tak, že každý tretí zárez je cez celý závin a dva nedorezaný. Tak, ako je to na obrázku a potom to zapletieme.

Každý pletenec uložíme na vymastený plech, potrieme vajcom a upečieme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.