

NajPečenie



Pletence

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

Potrebuje:

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	vanílinový cukor
1 lyžička	citrónová šťava
2 lyžica	kakao

Postup:



Z uvedených surovín zamiesime cesto, tak že si dáme do misky múku, rozmrvieme 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 vykysnúť.



Po vykysnutí cesto dáme na dosku vyhnetieme a rozdelíme na 3 diely. Každý rozvalkáme 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,

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	40 min.
<i>Čas pečenia:</i>	15-20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

troška citrónovej šťavy, podľa chuti kryštálový cukor.

Kakaovú plnku urobíme tak, že zmiešame spolu kakao, cukor a múku. Cesto rozvalkáme, 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 rozvalkáme, 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.