

Velikonočna pletenica iz petih svaljkov

Klasična pletenica iz petih svaljkov z navodili v slikah, zelo okusna, z dodanimi koščki čokolade – za velikonočni zajtrk ali za vsak dan

pribl. 20 kosov



Potrebno malo iskustva

up to 40 Min.



Sestavine:

Kvašeno testo:

- 200 ml mleka
- 80 g masla ali margarine
- 500 g pšenične moke
- 1 zavitek Dr. Oetker Kvasa
- 80 g sladkorja
- 1 zavitek Dr. Oetker Vanilin sladkorja
- 1 ščepec soli
- 1 jajce (velikosti M)
- 1 beljak (velikosti M)
- 1 zavitek Dr. Oetker Čokoladih kapljic

Za premaz:

- 1 žlica mleka
- 1 rumenjaki (velikosti M)

1 Priprava:

V lončku segrejte mleko, nato v njem raztopite maslo ali margarino.

2 Kvašeno testo:

V posodi dobro zmešajte moko in kvas. Nato dodajte vse ostale sestavine razen čokoladnih kapljic. Vse skupaj z mešalnikom (s spiralami) zgnetite v gladko testo. Mešajte skupaj 5 minut, najprej pri najmanjši, nato pa pri največji hitrosti. Testo pokrijte in ga pustite na toplem vzhajati tako dolgo, da se vidno poveča.

3 Testo na rahlo pomokani delovni površini še enkrat na kratko pregnetite in dodajte čokoladne kapljice (1 žlico shranite za posip). Testo razdelite na 5 enakih delov (najboljše jih je stehtati, vsak naj ima približno 200 g) in vsak kos oblikujte v svaljek, dolg približno 40 cm (slika 1).

4 Pet svaljkov na zgornjem koncu trdno stisnite skupaj in jih spletnite v kito. Najprej položite desni zunanji svaljek med prvega in drugega na levi strani (slika 2).

5 Nato zunanji levi svaljek položite na sredino (slika 3).



-
- 6 Zdaj drugi svaljek z leve strani položite čez srednji svaljek (slika 4).
 - 7 Ponovite korake (slika 5).
 - 8 Ko končate, vse konce dobro stisnite. Pletenico rahlo nagnite na levo. Pletenico s papirjem za peko povlecite na pekač in pustite vzhajati na toplem, približno 20–30 minut (dokler se testo vidno ne poveča). Segrejte pečico.

Električna pečica 180 °C
Pečica na vroči zrak 160 °C

- 9 Razžvrkljajte rumenjaki z mlekom, premažite pletenico in po njej posujte preostale čokoladne kapljice. Specite.

Položaj pečice spodnja rešetka
Čas peke: pribl. 30 Minute

Pletenico skupaj s papirjem za peko prestavite na mrežo (pozor: čokoladne kapljice so vroče!) in pustite, da se ohladi.

Tip from the Test Kitchen

- Velikonočno pletenico lahko tudi zamrznete.

