

DANSKA PLETENICA

Za tijesto:

1 žličica instant kvasca
60 ml mlijeka
35 g šećera
Naribana korica pola naranče
Malo mljevenog kardamoma
1 žličica arome vanilije
1 jaje
30 ml soka od naranče
200 g brašna
Prstohvat soli

Za maslac za izraditi lisnato tijesto:

125 g maslaca
15 g brašna

Za nadjev:

12-15 marelica
50 g šećera
Nekoliko sjemenki kardamoma
Srž ½ mahune vanilije
Malo limunovog soka
2 žlice maslaca

Za premaz:

1 jaje

U prikladnoj zdjeli pomiješajte kvasac i mlijeko. Dodajte šećer, narančinu koricu, mljeveni kardamom, aromu vanilije, jaje i narančin sok pa sve dobro promiješajte. U dobiveno tijesto malo po malo dodajte brašno. Izvadite tijesto iz zdjele pa ga istresite na radnu površinu pa mijesite dok ne dobijete glatko tijesto, otprilike 5 minuta. Ukoliko je tijesto jako ljepljivo umiješajte malo brašna. Dobiveno tijesto stavite na tanjur, pokrijte rastezljivom folijom i stavite u hladnjak na 30 minuta.

U međuvremenu pripremite maslac koji ćete staviti u tijesto: mikserom pomiješajte maslac i brašno dok ne dobijete glatku smjesu. Dobivenu smjesu ostavite na sobnoj temperaturi. Nakon što je prošlo 30 minuta izvadite tijesto iz hladnjaka. Lagano pobrašnite radnu površinu. Tijesto razvaljajte u pravokutnik 25 x 20 cm debljine otprilike 0,5 cm. Maslac jednolično

razmažite na središnju i desnu trećinu tijestu. Lijevu nenamazanu trećinu tijesta savinite prema sredini, tako da pokrijte središnji dio premazan maslacem. Sada još i desnu trećinu savinite preko svega.

Tako preklopljeno tijesto prekrijte rastezljivom folijom i stavite u hladnjak na daljnih 30 minuta.

Nakon 30 minuta izvadite tijesto iz hladnjaka pa ga ponovno razvaljajte u pravokutnik 25 x 20 cm. Ponovno ga preklopite na prethodno opisan način i vratite u hladnjak na daljnih 30 minuta.

Ponovite još jednom i vratite tijesto u hladnjak na još 30 minuta.

Za to vrijeme pripremite nadjev. Marelice operite, odstranite im koštice i narežite ih na četvrtine. Marelicama dodajte šećer, sjemenke kardamoma, srž mahune vanilije i limunov sok pa sve dobro izmiješajte. U tavice otopite maslac dok lagano ne posmeđi pa mu dodajte smjesu marelica. Prijate otprilike 10-ak minuta dok marelice ne omekšaju. Ostavite da se malo ohladi.

Slaganje pletenice: lim obložite papirom za pečenje. Lagano pobrašnite radnu površinu pa razvaljajte lisnato tijesto na dimenzije otprilike 30 x 40 cm. Tako razvaljano tijesto preselite na pripremljeni lim za pečenje.

Na desnoj trećini tijesta zarezite trakice širine otprilike 1 cm. Ponovite isto i sa lijevom trećinom tijesta pazeći da su vam trakice paralelne kako biste ih kasnije mogli ispreplesti preko nadjeva. Po sredini tijesta rasporedite nadjev. Prvo preklopite krajeve tijesta kako nadjev ne bi iscurio van pa započnite plesti tijesto preko nadjeva. Počnite sa desnom trakom pa preko nje prebacite lijevu i tako sve dok ne prekrijte cijeli nadjev.

Lagano izmutite jaje pa kistićem premažite vrh pletenice. Gotovu pletenicu stavite na toplo mjesto da se diže, otprilike 2 sata.

Pećnicu zagrijte na 200 °C. Stavite pletenicu u zagrijanu pećnicu pa pecite 10 minuta. Nakon 10 minuta smanjite temperaturu pećnice na 180 °C pa pecite pletenicu još otprilike 15-20 minuta. Poslužite mlako.