

PLETENICA S ORASIMA

Za tijesto:

170 ml toplog mlijeka
60 g šećera
1 vrećica suhog kvasca
60 g maslaca sobne temperature
2 jaja
1 vanilin šećer
450 g brašna
naribana korica 1 limuna
1/2 žličice soli

Za nadjev:

250 g mljevenih oraha
130 g maslaca sobne temperature
170 g smeđeg šećera
1/2 žličice mljevenog cimeta
1/2 žličice mljevenog kardamoma
1 manja jabuka, naribana

Za premaz:

1 žumanjak
malo mlijeka

Za preljev:

70 ml mlijeka
3 žlice šećera

Za tijesto i toplom mlijeko dodajte žličicu šećera. žličicu brašna i instant kvasac. Pomiješajte i stavite na toplo mjesto da se kvasac aktivira i zapjeni.

U veliku posudu prosijte brašno pomiješano sa soli.

Dodajte šećer, maslac narezan na manje komadiće, vanilin šećer i naribanu limunovu koricu.

U sredini napravite udubinu pa u nju stavite jaja i zapjenjeni kvasac.

Umijesite meko i elastično tijesto.

Pobrašnite posudu pa u nju stavite tijesto.

Prekrite čistom kuhinjskom krpom i stavite na toplo mjesto da se diže 2 sata.

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Namastite i pobrašnite veliki, duguljasti kalup za kruh.

Za nadjev pomiješajte maslac i smeđi šećer s začinima.
Na lagano pobrašnjenoj radnoj površini razvaljate tijesto na pravokutnik dimenzija 50 x 30 cm.
Premažite nadjevom od maslaca i šećera od ruba do ruba.
Posipajte orasima i naribanom jabukom.
Zamotajte u roladu.
Roladu duljinom prerežite pa upletite u pletenicu.
Stavite u pripremljeni lim.
Prekrite čistom krpom pa dižite na toplom mjestu još 30 minuta.
Pomiješajte žumanjke s malo mlijeka pa premažite pletenicu.
Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 45 minuta.
Dok se pletenica peče, skuhajte mlijeko s šećerom dok ne provrije.
Ispečenu pletenicu prelijte sa smjesom mlijeka i šećera dok je još u kalupu.
Ostavite pletenicu u kalupu 10-ak minuta dok se mlijeko ne upije.
Izvadite pletenicu na rešetku da se ohladi do kraja.
Prije posluživanja narežite na šnite.