



Veľkonočný kysnutý pletenec

Na kysnuté cesto budete potrebovať:

300 g hladkej múky
 štipku soli
 1/4 čajovej lyžičky kypriaceho prášku
 7 g sušeného droždia
 50 g kryštálového cukru
 180 ml plnotučného mlieka
 40 g masla izbovej teploty

Na orechovú náplň budete potrebovať:

125 g pekanových orechov (alebo vlašské, lieskové orechy)
 30 g kryštálového cukru
 20 g vanilkového cukru
 60 g masla izbovej teploty
 30 ml plnotučného mlieka

mlieko a cukor na dokončenie

A TAKTO NA TO:

Pripravte kysnuté cesto. V teplom mlieku rozmiešajte cukor, sušené droždie a nechajte 10 minút odpočívať. Do misy nasypete múku, soľ, kypriaci prášok a vareškou premiešajte. Pridajte kvások, maslo a ručne, alebo pomocou kuchynského robota vymiešate hladké, pružné cesto.

Cesto preložte do misy potretej troškou masla, prikryte potravinovou fóliou, utierkou a nechajte kysnúť, až cesto zdvojnásobí svoj objem.

Medzitým pripravte orechovú náplň. Orechy rozmixujte a vymiešajte s maslom, cukrom a horúcim mliekom.

Cesto po nakysnutí preložte na pracovnú dosku a rukami roztláčte do obdĺžnika. Potrite orechovou náplňou a zrolujte. V strede rolku rozrežte a následne prepletajte. Zapleťte do venca a preložte na plech vystlaný papierom na pečenie. Pletenec potrite mliekom a posypte kryštálovým cukrom. Pečte pri teplote 180 stupňov cca 25 minút. Po vytiahnutí nechajte vychladnúť.