

Okrugla pletenica sa šunkom

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
6 osoba

Sastojci

400 g glatkog brašna
1 Sweet chef kvasac
0,5 žličice soli
1 dl voda
1 dl K Plus mlijeka
1 žlica meda
30 ml K Plus maslinovog ulja
2 K Plus jaja
200 g K Plus šunke
1 žlica brašna

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte brašno, suhi kvasac i sol. Dodajte vodu, mlijeko, med, maslinovo ulje i jaje. Miješajte ručnim mikserom dok se ne sjedini i nastavite mijesiti dok ne postane glatko i mekano, oko 10 minuta. Poklopite i ostavite na toplom 60 minuta ili dok se tijesto ne udvostruči.

Šunku narežite na kockice.

Tijesto prebacite na pobrašnjenu podlogu, dodajte kockice šunke i kratko premijesite. Podijelite na 3 jednaka dijela i svaki razvaljajte u dugi valjak (duljine otprilike 60 cm) tanji na rubovima. Ispletite pletenicu i oblikujte pletenicu u krug.

Ostavite da se diže 30 minuta na plehu za pečenje.

Razmutite jaje. Nakon što je kruh narastao premažite jajem pa pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C, 30 minuta.

Ostavite da se kruh ohladi prije rezanja.