

Pletenec s bylinkami

Počet porcií: 12

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do väčšej misky presypte cez sitko 450 - 465 g hrubej múky /pšeničnej chlebovej múky a pridajte soľ.

Vo vlažnom mlieku rozmiešajte droždie spolu s čajovou lyžičkou cukru.

Vo zvyšnom mlieku roziešajte vajíčko.

V múke vytvorte jamku a nalejte do nej droždie, vajíčko s mliekom a polorozpustenou Ramou (80 g).

Vymiešajte do hladkého cesta.

Cesto prikryte úterkou a nechajte 1 hodinu kysnúť.

Zatiaľ si pripravte náplň - Ramu s maslom (80 g) zmiešajte s nastrúhaným cesnakom (3 strúčiky) a nasekanými bylinkami. Osol'te podľa chuti.

Cesto rozvaľkajte na pomúčenej ploche do obdĺžnikového tvaru 30x40 cm, ideálne na pol centimetrovej vrstve múky.

Cesto potom natrite vrstvou bylinkovej Ramy s maslom (10 g) a zrolujte po dlhšej strane.

Nakoniec cesto rozdeľte na polovicu a obidva diely zapleťte do seba. Potom oba konce spojte do venca.

Cesto položte na plech s papierom na pečenie a nechajte 45 minút odpočívať. TIP: Pre zachovanie guľatého tvaru pletenca, použite tortovú formu bez dna v priemere 24 cm.

Pletenec vložte do prehriatej rúry na 190° a pečte do zlatohneda asi 30-35 minút.

Upečený pletenec vytiahnite z rúry a natrite ho s roztopenou Ramou (10 g) a posypte nasekanými bylinkami.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 25 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 465 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 10 g
- **Cukor kryštál** - 12 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Oregáno drvené** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 15 g
- **Rama maslová slaná 400 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

