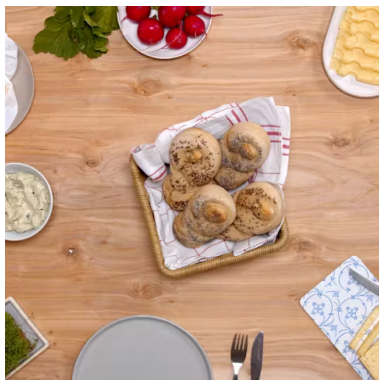




Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Gladke pšenične moke (tip 700)
100 g	Gladke pirine moke (tip 700)
300 ml	Vode
200 g	Pšeničnega kislega testa
1 žlica	Makovih semen
10 g	♦ Morska sol jodirana
1 žlica	♦ Kumina cela

Pletenica iz kislega testa

⌚ 180–200 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Vse sestavine, razen maka in kumine dajte v posodo ter pregnetite v testo. Ko se testo z lahkoto loči od roba posoda je struktura pravilna.
- 2 Testo pokrijte ter ga pustite 4 ure stati na toplem.
- 3 Na pomokani površini testo razdelite na enakomerne kose.
- 4 Oblikujte jih v trakovi ter jih spletite, nato pa pustite stati še eno uro. Medtem segrejte pečico na 220°C.
- 5 Pred peko pletenice poskropite z vodo nato pa jih posujte z makom ter kumino. Pecite 15 do 20 minut na 220°C.

