

# Slaninový pletenec

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Droždí 1 kostka
- Voda 100 ml
- Mléko 100 ml
- Cukr 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 200 g
- Olej 100 ml
- Hladká mouka 500 g
- Kmín 1 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- vejce do těsta 1 ks
- vejce na potření 1 ks

**Doba přípravy:** 180 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Mléko s vodou v kastrůlku trochu zahřejeme. Rozdrobíme droždí, lehce pocukrujeme a posypeme špetkou mouky. Necháme vzejít kvásek.

Cibuli oloupeme a pokrájíme nadrobno, stejně jako anglickou slaninu. V pánvi na rozehřátém oleji vše dozlatova osmažíme. Necháme vychladnout.

Mouku v zadělávací míse promícháme s kmínem a solí, přidáme vzešlý kvásek, vejce a osmaženou směs cibulky i s olejem.

Všechny suroviny vypracujeme elektrickým hnětačem nebo ručně do hladkého těsta. Těsto poprášíme moukou a přikryjeme čistou utěrkou, aby při kynutí neoschlo a necháme 1 - 2 hodiny na teplém místě vykynout.

Nakynuté těsto přendáme na moukou posypanou pracovní plochu a rozdělíme je na polovinu(můžeme je raději zvážit, aby oba pletence byly stejné.). Každou polovinu opět za pomoci váhy rozdělíme na 3 stejné dílky. Ty vyválíme na dlouhé tenké válečky, které spleteme do klasického copu. Konce zahneme dospod pletence. Stejných způsobem postupujeme i u druhého copu.

Pletence přendáme na plech vyložený pečícím papírem a potřeme našlehaným vejcem. Necháme je 20 minut odpočinout. Pletence tak znovu nakynou. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C 30 minut.