

Плетёнка с маком и орехами

Хочу поделиться рецептом приготовления вкусной плетёнки с маком и орехами. Плетёнка получается очень нежной, вкусной и пористой. Приготовить плетёнку не сложно, замес теста можно сделать в хлебопечке.



Ингредиенты

мука	300 г
кефир	200 мл
масло растительное	50 мл
яйцо	1 шт.
сахар	2 ст.л
дрожжи сухие	4 г
соль щепотка	
для начинки:	
орехи	0,5 ст.
мак	50 г
сгущёнка	2 ст.л
варёная сгущенка	2 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



В ведёрко хлебопечки влить кефир, растительное масло. Добавить яйцо и сахар. Затем всыпать муку, соль и дрожжи. Выставить режим "замес теста", он у меня занимает 1,5 часа. За это время тесто хорошо поднимется.

2 Шаг 2



Подготовить продукты для начинки. Орехи измельчить, но не в муку. Соединить сгущёнку и варёную сгущёнку, хорошо перемешать.

3 Шаг 3



Готовое тесто хорошо обмять, оставить на столе под полотенцем на 30 минут.

4 Шаг 4



Затем разделить тесто на 2 части.

5 Шаг 5



Смазать тесто 1/2 частью сгущёнки и посыпать маком.

6 Шаг 6



Свернуть тесто с начинкой в плотный рулет.

7 Шаг 7



Вторую часть теста раскатать, смазать сгущёнкой и посыпать дроблёными орехами. Свернуть в плотный рулет.

8 Шаг 8



У нас получится два рулета.

9 Шаг 9



Каждый рулет разрезать на две части в длину.

10 Шаг 10



Перекрутить тесто с начинкой в косу.

11 Шаг 11



Форму для выпекания смазать растительным маслом. Я использовала металлическую форму для выпекания хлеба. Две косы перекрутить между собой и выложить в форму. Оставить форму с тестом на 1 час в тепле, накрыть форму полотенцем.

12 Шаг 12



Выпекать плетёнку с маком и орехами в разогретой духовке при 200 градусах примерно 45 минут, до золотистого цвета. Готовую плетёнку слегка остудить и достать из формы. Нарезать плетёнку на кусочки и подать к столу. Приятного аппетита!