Bavarske kifle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **450 g**brašna
- **7 g**suvog kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **100+180 ml**tople vode
- **2 ravne kašicice**soli

Kuvanje:

- **3 l** vode
- **60 g**sode bikarbone

Posipanje:

- **malo**morske soli

Priprema

U 100 g brašna dodati kvasac, šecer i 100 ml tople vode, pa viljuškom sjediniti i ostaviti na toplom 30 minuta. Zatim dodati 180 ml tople vode, so, pa sa ostatkom brašna umesiti glatko testo. Mesiti oko pet minuta pa ostaviti da stoji 60 minuta. Nakon 45 minuta staviti tri litre vode da prokljuca.

Premesiti naraslo testo, formirati valjak i seci na 10 jednakih delova.

Svaki deo istanjiti oklagijom do pola, pa taj rastanjeni deo omotati oko debljeg.

Kljucaloj vodi dodati sodu bikarbonu pa ubacivati uvijene kifle. Kuvati oko dva minuta.

Izvaditi i pažljivo slagati na krpu, da se ocede par sekundi, pa ih brzo prebaciti na pleh obložen pek papirom. Svaku kiflu zaseci nožem i posuti morskom soli. Peci u rerni zagrejanoj na 220 stepeni oko 20 minuta, odnosno dok ne dobiju lepu braon boju.

Savet

Uz dodatak nekog krem sira ili kajmaka ovo je savršen doruak :)