Brze kiflice (sir, susam)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jaja
- **1**prašak za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1 kockica**kvasca
- **3 kašicice**šecera
- **200 ml**ulja
- **500 ml**mleka
- **oko 1 kg**brašna tip 400 meko
- **oko 300 g**sira
- susam

Priprema

Zagrejati mleko da bude toplo. U posudu za mešenje izmrviti kvasac i dodati mu šecer. Preliti mlekom i sacekati 5 minuta da kvasac pocne da radi. Dodati so, prašak za pecivo i jaje. Zagrejati ulje da bude toplo. Dodati u posudu za mešenje 1 kg brašna i mesiti testo. Dok mesite, postepeno dodajte zagrejano ulje i mesite dok ne dobijete testo ne pretvrdo i ne premeko i lepljivo za ruke. Možda ce vam trebati još malo brašna. To zavisi dosta i od proizvoaca brašna koje koristite.

Kada umesite testo, odmah ga podelite na 4 dela. Odmah razvucete 1/4 testa u krug, secete ga na 16 dela, filute trouglice sirom i formirate kiflice. Reate kiflice u uljem podmazan pleh, premazujete ih umucenim jajetom i posipate susamom. Ponovite postupak sa preostale 3/4 testa. Tako da vam na kraju ukupno ispadne 64 kiflice. Pecete kiflice na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet

Kiflice, kada su napravljene, pre peenja možete da ostavite da narastu još malo. Ja to ne radim zato što narastu dosta i prilikom peenja. Ali ako hoete da probate obe varijante, prve 32 kiflice možete da stavite u rernu na 50 stepeni na par minuta. Da brže narastu. A onda samo pojaate na 200 i ispeete. Prijatno :)