Kifle od integralnog brašna



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g**integralnog brašna
- **350 g**belog brašna tip 400
- **1**jaje
- **100 ml**ulja
- **400 ml**mleka
- **1 ravna supena kašika**soli
- **2 ravne supene kašike**šecera
- **1 pakovanje**svežeg kvasca
- **100 g**salame
- **100 g**margarina

Priprema

Kvasac rastopiti u mlako mleko, dodati so i šecer.

Rastopljen kvasac sa mlekom sipati u brašno integralno i belo.

Dodati ulje.

Dodati rastopljen margarin.

Zamesiti testo. Ostaviti da udvostruci svoju velicinu. Zatim od testa napraviti loptice. Ostaviti još pola sata da odmore.

Od svake loptice razvuci oklagijom, napraviti kiflu i puniti je salamom.

Napunjenu salamom uviti je kao kiflu.

Poreati na pek papir, premazati ih jajetom i posuti susamom. Ostaviti još pola sata pre pecenja. Peci na 200 C dok ne porumene. Prijatno.

Savet