

## ***Pekarske kifle sa džemom***



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** brašna mekog
- **200 ml** mlakog mleka
- **200 ml** mlake vode
- **180 ml** ulja
- **1** paketić kvasca
- **4 kašike** šećera
- **1 kašičice** soli
- **po potrebi** džem
- **po potrebi** prah šećera
- **po potrebi** vanilin šećera

### **Priprema**

Razmutiti kvasac u mlakom mleku sa šećerom i malo brašna i ostaviti da proradi. Potom dodati ostale sastojke i umesiti meko testo. Ostaviti da raste oko sat vremena. Naraslo testo podelite na 15 ili 30 jednakih loptica (u zavisnosti od velicine kifli koje volite). Oklagijom razvucite svaku lopticu u trougao, premazite džemom i formirajte kiflicu. Reajte ih u pomazan pleh, pokrijte ih čistom krpom i ostavite ih da narastu. Pecite ih u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Posuti prah šećerom zamirisanim vanilom.

### **Savet**