

## ***Pamuk kifle***



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** mekog brašna tip 400
- **1 pakovanje** svežeg kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **250 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **200 ml** kisele vode

## **Priprema**

U posudu sipati brašno, dodati prašak za pecivo, so, šećer, jaje, ulje.

Dodati mleko.

Dodati jogurt i kiselu vodu.

Dodati kvasac rastopljen u malo mleka.

Zamesiti glatko testo. Ostaviti da udvostruci svoju velicinu.

Kada naraste, podeliti na 4 velike lopte.

Od jedne velike lopte testa treba da izadju 5 male.

Razvuci svaku lopticu, istanjiti i napuniti marmeladom.

Umotati kiflice i poreati na pleh obložen pek papirom.

Peci u unapred zagrejanj rerni na 250 C dok ne porumene.

### **Savet**

Suvišno je bilo šta rei za ove kiflice, meke su kao pamuk.