

Bakine pekmezare



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **850 g** brašna
- **140 g** masti (svinjske)
- **1/2 l** mleka
- **3 kašike** šecera
- **1 kašica** soli
- **20 g** kvasca
- **1** žumance
- **300 g** marmelade (pekmeza)
- **100 g** prah šecera

Priprema

U jednu posudu izdrobiti kvasac i dodati mu 2 dl mleka i 2 kafene kašice brašna. Ostaviti da kvasac nadoe. U posudu za mešenje staviti mast i šecer i dobro umutiti (da mast zapeni), dodati kvasac, preostalo mleko, brašno, so i zamesiti mekano testo. Prekriti krpom i ostaviti da stoji 40 minuta. Potom testo premesiti i ostaviti da stoji još 15 minuta. Nakon toga testo izruciti na brašnom posut sto. Podeliti ga na 5 jednakih jufki. Jufke potom rastanjiti oklagijom na otprilike 2mm debljine i izdeliti na 8 delova, na svaki deo staviti kašicu marmelade od kojih uvijati kiflice. Kiflice poreati u podmazan pleh i premazati ih žumancetom i tako ih ostaviti da stoje još 15 minuta. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 C oko 10 minuta.

Savet