

Pizza kifle



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dlmleka
- 40 gkvasca
- 1 jaje
- 1,5 dlulja
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicašecera
- oko 500 g brašna

Za nadev:

- 200 g šunke
- 150 g kackavalja
- 200 g kecapa
- 1 kesica origane

Za premazivanje:

- 1 žumance
- malo susama

Priprema

U mlako mleko dodajte kašicicu soli, kašicicu šecera, kvasac i kašicicu brašna. Ostavite da kvasac nadoe. U

vanglicu stavite jaje, još malo soli i dodajte ulje. Sve to sjediniti, a zatim dodati mleko sa nadošlim kvascem i brašnom zamesite testo. Pokriti krpom i ostaviti da testo nadoe.

Nadošlo testo prebacite na ravnu površinu (pobrašnjenu), malo premesite, a onda podelite na 2 dela.

Svaki deo posebno razvucite na što veci krug, zatim podelite na 8-12 trouglova. Na svaki trougao stavite kecap, šunku, kackavalj i origano.

Trouglove urolajte u kifle, a zatim ih poreajte u pleh koji je obložen pek papirom. Ostavite tako u plehu 30 minuta, da kifle još malo nadou, a nakon toga kifle premažite umucenim žumancetom i pospite susamom.

Peci u zagrejanj rerni, dok ne porumene. Rernu prethodno dobro zagrejati, a zatim smanjiti temperaturu na 220 C.

Savet