

Bavarske kifle (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g (1/2 kocke)**svežeg kvasca
- **1,5 čaša (od 2,5 dl)**tople vode
- **4,5 čaše (od 2,5 dl)**mekog brašna
- **2 kašicice**soli
- **2 kašicice**šecera
- **3 kašike**margarina (otopljenog)
- **1 l**vode
- **1 kesica**sode bikarbone

Priprema

Kvasac stavite u toplu vodu da šećerom i malo brašna da nadoe. Zamesite testo dodavši preostalo brašno, so i margarin. Ostavite da naraste.

Nadošlo testo rasklagijajte i podelite na 16 trouglova pa svaki uviti u kiflicu. Možete oklagijati i dva kruga po 8 trouglova ukoliko želite da budu duže kifle. Kiflice poreajte na tacnu i ostavite u frižideru oko pola sata.

Vodu i sodu bikarbonu sipajte u šerpu i stavite da provri. U provrelo spustajte kifle i kuvajte ih tridesetak sekundi svaka. Vadite na plef obložen papirom za pečenje, pospite ih solju i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet