Domace kifle



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g**brašna
- **350-400 ml**mlijeka
- **25 g**svježeg kvasca
- **2 kašike** pavlake
- **2**žumanjka

Za premaz:

- **100 g**maslaca
- **2** bjelanjka
- **po potrebi**susam ili mak

Priprema

U malo toplog mlijeka rastopiti kvasac, dodati malo šecera i brašna i pustiti da se aktivira.

U dublju posudu staviti brašno i u sredinu sipati ostatak mlijeka u koje smo razmutitli 2 žumanjka i dodali ulje i pavlaku.

Sipati i aktivirani kvasac i zamijesiti tijesto.

Zamješeno tijesto podijeliti u 5 loptica. Svaku lopticu rastanjiti u krug, premazati maslacem/margarinom i slagati jednu na drugu, samo se zadnja NE premazuje, nju rastanjiti u velicinu prethodnih i staviti preko svih.

Tako složene, ponovo rastanjiti i izrezati na dijelove, po želji, kakve kiflice hocete. Na širi deo stavite nadjev i od njega i krenete da motate kiflu, tako da drugom rukom lagano pridržavate vrh i povlacite (rastežete) tijesto, sve dok se ne smota kifla.

Složiti zamotane kifle na pripremljene limove za pecenje, prekriti cistom salvetom ili prozirnom folijom, ostaviti 1,5 sat da se odmaraju i uduplaju volumen, zatim ih premažite bjelanjkom i pospite krupnom soli, ako su nadjevi slani ili susamom, makom,...

Savet