DM Pekarske kifle



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kg**brašna (T-400 za kisela testa)
- **40 g**svežeg kvasca
- **0,5 l**mleka
- **4 kašike**šecera
- **4 kašicice**soli
- **300 ml**ulja
- **2**jajeta
- **1**belance

Za premaz:

- **1**žumance
- **par kašika**tople vode ili jogurta
- susam (za posipanje)

Za nadev:

- **po želji**džem ili sir

Priprema

Kvasac rastopiti u 1 dl toplog mleka sa kašicicom šecera i brašna i ostaviti da naraste.

Pomešati ostale sastojke: Brašno (900 g), ostatak mleka (4 dl), šecer, so, ulje, 2 cela jajeta + belance. Dodati narašli kvasac u vanglu sa sastojcima i zamesiti testo koje treba da bude mekano, a zbog ulja se nece lepiti. Po potrebi dodavati još po malo brašna dok ne pocne da se odvaja od ruku. Pokriti testo i ostaviti da naraste na toplom oko 1 h.

Narašlo testo premesiti. Od testa kidati loptice velicine ping-pong loptice, pobrašnjaviti malo podlogu i oklagiju i razvlaciti kiflice. (Kome je lakše da napravi nekoliko jufki i sece kiflice na trouglove pa rola, neka tako i radi. To je vec vaša rutina).

Ukoliko se stavlja nadev, staviti nadev, pa urolati u kiflu.

Naflovane kiflice ili prazne, reati na pleh i ostaviti ih opet još malo da narastu, taman dok se rerna ugreje na 200*C. Na kraju kiflice premazati sa razmucenim žumancetom i vodom (ja nekada stavim i jogurt), odozgo posuti susamom i staviti pleh u toplu rernu.

Peci na 200*C oko 20 minuta dok ne porumene.

Savet

Ime su dobile po devojci koja mi je ovaj predivan recept dala. Kiflice su predobre i premekane! Nikada lepše testo nisam probala ni za rad, a i za jelo. esto ih napravim, a od njih radim i ruže, kajzerice i svašta nešto od testa. Probajte, garantujem da se neete pokajati!