

Bavarske kifle



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **200 ml**vode
- **20 g**kvasca
- **2 kašicicesoli**
- **malošecera**
- **1 l**vode
- **20 g**sode bikarbone

Priprema

Od navedenih sastojaka napraviti testo, ostaviti da naraste. Testo podeliti na šest jufkica. Jufke tanko razvuci u krug i izrezati na osam trouglova. Trouglove uvijati u kiflice. 1 l vode staviti da prokljuca, pa sipati sodu bikarbonu. Kiflice stavljati u kljucalu vodu i vaditi ih kad isplivaju na površinu. Ispeci ih u rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet