

## Ukusne kiflice (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2 kesice** suvog kvasca
- **1,500 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **6 dl** mlake vode
- so
- **1 kašičica** šećera
- **1 dl** ulja
- **2 jajeta** (za premazivanje)
- Za posipanje:
  - krupna so ili crvena paprika
  - kim

## Priprema

Sipati suvi kvasac u plasticnu posudu gde cete mesiti. Zatim staviti kašičicu šećera i preliti sa mlakim mlekom.

Promešati i ostaviti da nadoe.

Kada je kvasac "nadošao" postepeno dodavati 1 kg brašna u koju ste prethodno dodali so. Takoe dodavati i vodu.

Dodati ulje, zatim još ovih 500 g brašna, ali postepeno dok ne dobijete željenu tvrdocu testa. Bitno je da se ne lepi. Moje je bilo izuzetno glatko i meko.

Podeliti testo na 6-8 obgi.

Razviti oklagijom na radnu površinu svaku obgu. Seci i uvijati kiflice.

Reati u pleh obložen pek papirom.

Premazati razmucenim jajetom pa posipati kimom, paprikom ili krupnom soli. Još jednom ih premazati jajetom, pa peci u zagrejanom rerni na 250 stepeni dok ne porumene.

Prijatno! :-) ;-)

### **Savet**

Za posipanje možete koristiti šta god želite. Od ove koliine dobije se zaista dosta kiflica. Ukusne i meke! :-)