

Pekarske kifle (6)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za tijesto:

- **700 g** brašna
- **1 kašika** soli
- **1** mala sirova germa
- **3 dl** tople vode
- **par kapi** ulja

Za preliv:

- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** soli
- **mal**o vode

Priprema

U zdjelu sipati brašno, so, nadošlu germu i vodu i malo ulja, sve dobro zamesiti. Te odvajati loptice, poreati ih na nauljenu površinu na stolu i pokriti prozirnom folijom da odstoje petnaestak minuta.

Razviti loptice oklagijom u ovalan oblik, ostaviti jedan kraj tanji da se ne bi odvajale. Kiflice umotati, sa strana ih možete malo poviti, a mogu ostati i ravne.

Poreati ih u pleh podmazan uljem, poprskati ih vodom, da se ne isuše, te staviti u rernu zagrijanu na 70 stepeni da nadou. Kada nadou izvaditi ih, a rernu pojacati na 200 stepeni.

Vratiti ih u zagrijanu rernu te ih peci dok ne porumene, zatim izvaditi, pa ih preprskati pripremljenom smjesom od soli, brašna i vode i vratiti još malo u rernu.

Savet

Korak motanja kiflica sam zaboravila slikati, ali sam postavila sliku gotovih da vidite kako izgledaju. Prijatno!