Prave pekarske kifle

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1200 g**brašna
- **600 ml**kisele vode
- **100 ml**vode
- **200 ml**ulja
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli

Za premazivanje:

- **malo**margarina
- ulje

Priprema

U 100 ml mlake obicne vode potopite kvasac, dodajte kašiku šecera, kašiku brašna, promešajte i pustite da nadoe. U odgovarajucu posudu stavite brašno, so, ulje, dodajte nadošli kvasac i sve zamesite mlakom kiselom vodom. Zamesite glatko testo i premažite ga uljem. Pustite da testo dobro naraste.

Od nadošlog testa pravite manje loptice.

Pazvucite u pravougaonik (otprilike), urolajte, zasecite po malo nožem i reajte u pouljen pleh. Premažite sa malo ulja i stavite na svaku kiflicu po malo margarina.

Pustite da narastu i pecite u zagrejanoj pecnici na 200C dok porumene.

Savet

Kiflice danima budu mekane. Prijatno:-))))