

Hleb *kifla*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gpšenicnog integralnog brašna
- 250 gpšenicnog belog brasna
- 20 gkvasca
- 2 kašicicesoli
- 1 kašicicašecera
- 300 mlmlake vode
- 50 mlulja

Priprema

Staviti kvasac u malo mlake vode da nadoe. Zatim ga pomešati sa belim i integralnim brašnom, dodati ostatak vode, so, šećer i ulje. Zamesiti glatko testo i ostaviti na toplom mestu da naraste. Zatim testo podeliti na 6 obgica. Svaku obgicu razviti u krug pa smotati u kiflu. Poreati kifle jednu do druge u mali pleh. Premazati jajetom (po želji) posuti semenkama i ostaviti u tepsiji oko deset minuta da odmori. Nakon toga staviti da se pece u zagrejanu rernu.

Savet