

Pizza kifle (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **250 ml** vode
- **250 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **20 g** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **150 g** margarina

Fil:

- **1 kesica** origana
- **250 g** salame
- **150 g** kackavalja
- **po potrebi** kecapa
- **1** jaje
- **po potrebi** susama

Priprema

Mleko, vodu i šecer izmešati i uagrijati pa dodati kvasac. Kad kvasac nadoe, sjediniti sa brašnom, dodati so, ulje i umuceno jaje i zamesiti glatko testo. Ostaviti ga na toplo mesto da se udupla. Za to vreme pripremiti fil - salamu sitno iseckati, kackavalj narendati i izmešati zajedno sa origanom, pa dodati kecapa toliko da se sastojci

povežu. Testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i malo premesiti pa podeliti na 6 jufke. Svaku od njih malo premesiti pa razvuci u koru velicine tanjira. Margarin bi trebalo da bude na sobnoj temparturi. Podeliti ga na 3 dela, pa jednim delom premazati jednu koru, drugim drugu a trecim trecu. Nepremazane kore staviti preko premazanih, tako da dobijete na 3 mesta po 2 kore.

Uzeti pre dve i razvuci u koru debljine 5 mm i iseci na osmine, desetine ili dvanaestine. Na svaki kraj staviti po kašićicu fila pa uviti u kiflicu.

Prebaciti ih u podmazan pleh, prekriti krpom i ostaviti da odstoje dok se rerna zagreje na 200 stepeni. Pre pecenja kiflice premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci dok ne porumene i postepeno smanjivati tempareturu do 150 stepeni.

Savet