King size kifle



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **900 g**brašna
- **500 ml**mlakog mleka
- **150 ml**jogurta
- **50 ml**ulja
- **1 kocka**kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **3 kašicice**soli

Za nadev:

- **300 g**šunkarice tanko secene
- **300 g**pizza sira
- **200 g**cajne kobasice tanko secene

I još:

- mast za premazivanje tepsije
- **1** celo jaje za premazivanje kifli
- brašno za posipanje radne površine

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac i dodati šecer. Ostaviti da nadoe.

Kada je nadošlo sipati u ciniju za mešenje, zatim dodati jogurt, ulje, so i postepeno dodavati brašno.

Zamesiti testo.

Testo ce biti veoma meko i lepljivo, pobrašnjavite ruke i premesite.

Testo podelite na 2 obge i ostavite na toplo 15-ak minuta da odmori.

Kada je testo odmorilo obgu razviti tanko u krug zatim seci trouglove.

Staviti šunkarinu, cajnu i sir.

Saviti krajeve šireg dela trougla ka unutra, kako sir ne bi cureo u toku pecenja.

Formirajte kiflu.

Ponovite postupak sa ostalim testom i preostalom obgom.

Jajetom premažite kifle. Po želji posuti susamom, kimom, crvenom paprikom, soli...

Na mastom podmazan pleh peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Prijatno!

Savet

Nisam znala sta bih mogla praviti pa sam smislila ove king size kifle. Ukusne, meke i site. Kao što sam ve rekla testo je veoma meko i lepljivo, uzimajte brašno u ruke i mesite. Probajte, savršene su.