

Posne kiflice sa bundevom (na vodi)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** crnog, pšenicnog brašna
- **400 g** belog, pšenicnog brašna
- **1 kockica** kvasca
- **250 ml** vode
- **2 kašice** himalajske soli
- **2 kašike** šecera
- **1 kašika** meda
- **1 kesica** vanil šecera sa ukusom cimeta
- **2 kesice** vanil šecera
- **300 g** pecene bundeve

Fil :

- **500 ml** vode
- **2** pudinga sa ukusom vanile
- **5 kašika** šecera
- **350 g** pecene bundeve
- **100 g** suvog groža

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom jedne kašike šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, dodati himalajsku so, šecer, med, obe vrste vanilinog šecera i, viljuškom, izgnjecenu bундеву. Dodati pripremljeni kvasac i zamesiti testo. Zamešeno testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti, na topлом, da udvostruci svoju

zapreminu.

Fil: Suvo grože preliti topлом vodom i ostaviti da odstoji, dok se spremi fil. Od vode odvojiti 150 ml, a ostatak, zajedno sa šećerom, staviti da provri. Sa odvojenom vodom razmutiti puding. Kada voda, sa šećerom, provri sipati razmuceni puding i kuvati, da se zgusne (kao svaki puding). Skuvani puding prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Ohlaeni puding promešati varjacom, pa dodati, prethodno izgnjecenu, bundevu. Dobro sjediniti varjacom (nije potreban mikser). Na kraju ubaciti, prethodno isceeno, suvo grože. Još jedanput, dobro, promešati, da se dobije kremasta smesa.

Uskislo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na dve, jednake, polovine. Prvu polovinu testa iseci na cetiri dela, pa napraviti jufkice. Staviti prvu jufkicu na, pobrašnjenu, radnu podlogu i razviti je u krug, debljine 2-3mm. Razvijeni krug iseci na cetiri dela, ako želite veće kiflice, ili na osam delova, ako želite manje kiflice.

Iseceno testo filovati pripremljenim filom i motati ga u kiflicu. Isti postupak ponoviti sa ostalim testom i filom. Formirane kiflice poreati u pleh, preko pek papira, prekriti kuhijskom krpom i ostaviti da, dobro, narastu.

Narasle kiflice premazati, topлом, vodom i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Pecene kiflice izvaditi iz rerne, premazati sa vodom, prekriti krpom i ostaviti da se prohlade.

Kada su se kiflice prohladile, posuti ih sa mešavinom šećera u prahu i vanil šećera, pa ih poslužiti.

Savet