Kiflice i pogacice sa salom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3 dl**mleka
- **3 dl**mlake vode
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **200 g**mlevenog sala
- **1,2 kg**brašna

Za pogacice:

- **1**jaje za premazivanje
- **po potrebi** krupna morska so

Za slatke kiflice:

- **oko 400 g**pekmeza
- **po potrebi** šecer u prahu

Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šecer. Ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati mlaku vodu, dodati nadošao kvasac i brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata na toplom mestu da naraste.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na dva dela. Formirati jufke.

Svaku jufku rastanjiti oklagijom, što tanje, premazati mlevenim salom, pa preklopiti (levu stranu, desnu stranu, donju, pa gornju). Zatim opet dobijeno testo rastanjiti, premazati salom, pa preklapati (preklapati uvek na isti nacin). Svaku jufku premazivati 4 puta.

Nakon što smo 4x premazivali testo, rastanjiti ga na 4-5 mm debljine i cašom ili modlom vaditi krugove (pre toga testo zaseci na kockice). Pogacice premazati umucenim jajetom i posuti krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 10 minuta. Od ove kolicine se dobije 60-70 pogacica.

Drugu jufku rastanjiti oklagijom, isto debljine 4-5 mm, testo seci na kocke 5x5 ili 6x6 cm ne vece. Na sredini svake kocke staviti kašicicu pekmeza. Spojiti krajeve kako bi se dobila forma kiflice.

Reati ih u pleh i peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 10 minuta. Prohlaene posuti šecerom u prahu.

Savet

Kiflice i pogaice sa salom su obavezne kod nas za svinjokolj. Uglavnom ih onda i pravim. Lepe, ukusne i jednostavne. Prijatno :)