

Ekstra brze kiflice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1/2 kockice**kvasca
- **200 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kesica**praška za pecivo
- **200 ml**gustog jogurta
- **100 ml**ulja

Priprema

U topлом млеку, са додатком шећера, подици квасац. У ванглику ставити брашно, додати пекиво, со, уље, Јогурт и припремљени, квасац. Замесити тесто, уз додавање, врло мало, брашна. Треба да се добије тесто које се не лепи за рuke.

Тесто, одмах, пребачити на, побрашњену, радну површину и поделити га на два, једнака, дела.

Узети прву половину теста и развити је у велики, танки, круг. Дебљина теста не треба да буде већа од 2 mm. Круг, од теста, исечи, прво, на четири дела, па сваку четвртину исечи на пет делова. Значи, добија се 20 trouglova, од којих формирамо кифлице. Кифлице можете филовати сланим или слатким филом, по жељи, а веома су укусне и празне. Другу половину теста развити на, већ, описан начин.

Кифлице пореати у плећ, преко тек папира и оставити, пола сата, да се тесто одмори. За то време рерну загрејати на

180 stepeni.

Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka, i staviti ih da se pecu.

Pecene kiflice izvaditi i prekriti kuhinjskom krpom da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet