

## Kifla hleb



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **50 g** svežeg kvasca
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **150 ml** ulja
- **1 kg** mekog brašna tip 400

## Priprema

U veću miks posudu staviti polovinu brašna dodati izmrvljen kvasac, so, šećer, ulje pa sa mlakim mlekom zamesiti fino i glatko testo uz dodavanje preostalog brašna.

Nadošlo testo premesiti.

Pa podeliti na 21 lopticu.

U manje tepsije slagati po 7 kifli.

Kifle ostaviti da nadou. Nadošle kifle premazati sa hladnom vodom posuti sa krupnom morskom soli dodati malo kima. Ostaviti da nadou 20 minuta.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Prijatno. Gotov kifla hleb po želji može se premazati sa

otopljenim puterom. Prijatno.

## **Savet**