

# **Mlecne puter kifle**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1svež kvasac**
- **0.5 dlmlake vode**
- **2.5 dlmlakog mleka**
- **600 gbrašna**
- **100 gmaslaca**
- **50 gšecera**
- **1 jaje**
- **1 kašicicasoli**

### **Za premazati kifle:**

- **2 kašikehladnog mleka**
- **1 žumance**

## **Priprema**

Otopiti kvasac u mlakoj vodi. Otopiti maslac u mlakom mleku. Pomešati brašno, šefer, so, jaje, vodu s kvascem i mleko s maslaczem. Mutite nastavcima za testo dok se sastojci dobro ne sjedine. Dobije se vrlo meko, svilenkasto testo. Pokriti krpom i pustiti da se diže oko sat vremena, ili dok mu se volumen ne udvostruci.

Radnu površinu posuti brašnom, na nju istresti testo, sasvim nežno ga premesiti. Podeliti testo na 12-15 kuglica. Kuglice rukom razvuci u nepravilne oblike i zarolati ih u kiflice.

Složiti ih u pleh na pek papir, ostaviti ih da narastu. Svaku kiflicu premazati umucenim hladnim mlekom i žumancem. Peci na 230 C oko 10 minuta. Pecivo je jako mekano i ukusno, idealno za mazanje marmeladom ili nutellom.

### **Savet**

Ako hoete slane kifle umesto 50 g šeera, stavite samo 1 kašiku šeera, a malo više soli :)