

Integralne kiflice sa viršlom



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna T-500
- **200 g**integralnog brašna
- **1,5 kesica**suvog kvasca
- **200 ml**mlijeka
- **200 ml**jogurta
- **50 ml**ulja
- **2 kašice**sesoli
- **1 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **3**jajeta

Fil:

- **8viršli**

Priprema

Od gore navedeni sirovina sem margarina zamijesiti tijesto i ostaviti da fermentiše.

Dok tijesto fermentiše oguliti viršle i isjeci ih na 4 dijela (tako da dobijemo 32 dijela). Margarin isjeci na listove.

Kad je tijesto fermentisalo razvuci ga oklagijom u obliku pravougaonika i na polovinu staviti margarin. Preklopiti.

Ponovo razvuci pravougaonik, i napraviti trojku. Ponoviti još jednom.

Ponovo razvuci u pravougaonik i napraviti cetvorku.

Zatim razvuci tijesto što tanje, sjeci na kvadrate, (jedan kraj zasjeci) i staviti pripremljene viršle.

Saviti kiflicu i reati u podmazan pleh. Kiflice premazati umucenim žumancetom i posuti susamom.

Peci na 220 C oko 25 minuta.

Savet