

Pekarske kifle (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750** g brašna tip 400
- **4** dl mleka
- **40** g toplog margarina
- **40** g masti
- **1** dl ulja
- **1** kocka kvasca
- **1** kašika soli
- **2** kašike šećera
- **1** jajce
- morska so

Priprema

U mlako mleko izmrviti kvasac sa šećerom da se rastopi. Dodati ostale sastojke i umesiti testo. Ostaviti da se udvostruci. Premesiti i podeliti na dvadeset približno jednakih loptica. Pokriti krpom i ostaviti da stoji pola sata. Svaku lopticu razviti i uviti u kiflu, pa slagati u pleh obložen pek papirom. Ostaviti kifle da odmore oko pola sata pre pečenja. Premazati umućenim jajetom i posuti morskom soli. Peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet