

Kroasan kifle (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1/2 l** mleka
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašika** soli
- **2** žumanceta
- **1 dl** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **2** belanceta

Još:

- **250 g** margarina

Premaz:

- **1** jaje
- **nekoliko** kapi ulja
- **malosusama**, kima, morske soli

Priprema

U toplom mleku, sa šećerom, rastopiti kvasac pa dodati ostale sastojke (osim belanaca) i umesiti testo. Belanca umutiti u cvrst sneg, pa ih sjediniti sa umešenim testom. Razviti preko citavog stola i premazati sa istopljenim

margarinom.

Uviti u rolat, pa ga preseći na četiri dela. Svaki deo uvrnuti oko svoje ose da se dobije spirala, pa svaku spiralu uspraviti i odozgo pritisnuti rukom formirajući obgu.

Svaku obgu razviti, seći kiflice i slagati u podmazan pleh. Ostaviti da stoje pola sata.

Umutiti jaje sa nekoliko kapi ulja pa premazati kifle. Posuti susamom, kimom, morskom soli. Peci u rešni zagrejanjoj na 220 C, dok ne porumene.

Savet