

Kifle od integralnog brašna



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** integralnog brašna
- **350 g** belog brašna tip 400
- **1** jaje
- **100 ml** ulja
- **400 ml** mleka
- **1 ravna supena kašika** soli
- **2 ravne supene kašike** šećera
- **1 pakovanje** svežeg kvasca
- **100 g** slame
- **100 g** margarina

Priprema

Kvasac rastopiti u mlako mleko, dodati so i šećer.

Rastopljen kvasac sa mlekom sipati u brašno integralno i belo.

Dodati ulje.

Dodati rastopljen margarin.

Zamesiti testo. Ostaviti da udvostruci svoju velicinu. Zatim od testa napraviti loptice. Ostaviti još pola sata da odmore.

Od svake loptice razvuci oklagijom, napraviti kiflu i puniti je salamom.

Napunjenu salamom uviti je kao kiflu.

Poreati na pek papir, premazati ih jajetom i posuti susamom. Ostaviti još pola sata pre pecenja. Peci na 200 C dok ne porumene. Prijatno.

Savet