Pekarske kifle sa džemom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna mekog
- **200 ml**mlakog mleka
- **200 ml**mlake vode
- **180 ml**ulja
- **1 paketic**kvasca
- **4 kašike**šecera
- **1 kašicice**soli
- **po potrebi**džem
- **po potrebi**prah šecera
- **po potrebi**vanilin šecera

Priprema

Razmutiti kvasac u mlakom mleku sa šecerom i malo brašna i ostaviti da proradi. Potom dodati ostale sastojke i umesiti meko testo. Ostaviti da raste oko sat vremena. Naraslo testo podelite na 15 ili 30 jednakih loptica (u zavisnosti od velicine kifli koje volite). Oklagijom razvucite svaku lopticu u trougao, premazite džemom i formirajte kiflicu. Reajte ih u pomazan pleh, pokrijte ih cistom krpom i ostavite ih da narastu. Pecite ih u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Posuti prah šecerom zamirisanim vanilom.

Savet