

Makrobioticke kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** dlmleka
- **2**žumanceta
- **1/2 kašike**šecera
- **1 kašika**soli
- **1** dlulja
- **400** graženog brašna
- **400** govсанog brašna
- **20** gkvasca
- **100** glana
- **300** gsusama
- **2**belanceta

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac sa šećerom i kašikom brašna.(podkvas). Ostaviti da nadože. U posebnu posudu umutiti žumanca, so, ulje. Dodati nadosli kvasac i izjednaceno brašno (u posebnoj posudi pomešano i ovsano i raženo)-postepeno. Zamesiti testo i ostaviti ga 30 minuta da odmori. Od testa otkidati male loptice, rastaniti ih oklagijom i formirati kiflicu. Svaku umociti u umuceno belance i uvalati u susam i lan. (susam i lan pomesati u posudi). Ostaviti ih 10-tak minuta u podmazanom plehu i na svakoj dodati parce margarina i peci na 220 C dok ne porumene.

Savet