

Pekarske kifle (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kgbrašna T-400
- **2**jajeta
- **100** mlulja
- **500** mlmljeka + voda
- **1** kašikasoli
- **2** kašikešecera
- **1** kesicakvasca

Za mazalje tijesta

- **250** gmargarina

Za posip:

- **1** kesicakima

Za premazivanje kifli:

- **2**žumanceta
- **2** kašikemlijeka

Priprema

Kvasac staviti u toplo mlijeko da nadoe. Sve ostale sirovine staviti u zdjelu, dodati mlijeko sa nadošlim kvascem i zamijesiti tjesto. Tjesto ostaviti da fermentiše. Fermentisano tjesto podijeliti na 6 loptica. Svaku lopticu razvuci u krug, premazati otopljenim margarinom i slagati jednu na drugu. Zadnju lopticu ne mazati pa sve razvuci u veliki krug debljine 1 cm pa onda i njega premazati margarinom. Tjesto isjeci na trouglove i svaki trougao malo zarezati.

Kiflice saviti pravo pa ih onda uviti unutra.

Gotove kiflice reati na pleh koji je prethodno premazan margarinom). Umutiti žumance sa mlijekom i premazati kiflice, zatim posuti sa kimom.

Peci na 200 C oko 20 minuta. Služiti tople uz mlijeko. Prijatno! I miris i ukus!

Savet