

Pekarske kifle (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna T-400
- **2** jajeta
- **100 ml** ulja
- **500 ml** mlijeka + voda
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 kesica** kvasca

Za mazalje tijesta

- **250 g** margarina

Za posip:

- **1 kesica** kima

Za premazivanje kifli:

- **2 žumanceta**
- **2 kašike** mlijeka

Priprema

Kvasac staviti u toplo mlijeko da nadože. Sve ostale sirovine staviti u zdjelu, dodati mlijeko sa nadošlim kvascem i zamijesiti tijesto. Tijesto ostaviti da fermentiše. Fermentisano tijesto 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. Tijesto isjeci na trouglove i svaki trougao malo zarezati.

Kiflice saviti pravo pa ih onda uviti unutra.

Gotove kiflice reži 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