

Bavarske kifle (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **2 kašicicesoli**
- **2 pune kašicicešecera**
- **2 kašicicesuvog kvasca**
- **oko 375 ml**vode
- **1 puna kašikakisele pavlake**
- **1 šoljicaulja**

Za kuhanje

- **3 l**vode
- **1 kasicicasoli**
- **1 puna kasicicasoda-bikarbone**

Priprema

U prosejano brašno staviti sve sastojke, dodati ulje i pavlaku i dolivajući toplu vodu, malo-po malo, umesiti glatko testo. Ostaviti da odmara. Podeliti nadošlo testo na dva dela, radi lakšeg rukovanja, pa rasuci koru. Zupcastim nožem iseci kvadratice. Na svakom napraviti cetiri zareza, na jednom delu testa.

Zarolati testo i saviti ga u vidu kifle. Isto raditi dok se ne potroši sav materijal. U vodu dodati so i sodu-bikarbonu, pa ostaviti da prokljuca. Kuvati kifle oko 10 sekundi, a onda ih vaditi i ostaviti da se ocede. Slagati ih u namašcen pleh i peci na 200 C, da porumene.

Prijatno!!!

Savet