

Bavarske kifle (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **2 pune kašičice** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **oko 375 ml** vode
- **1 puna kašika** kisele pavlake
- **1 šoljica** ulja

Za kuvanje

- **3 l** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 puna kašičica** soda-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 zarez, 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 namašćen pleh i peci na 200 C, da porumene.

Prijatno!!!

Savet