

Pizza kifle



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dlmleka**
- **40 g** kvasca
- **1** jaje
- **1,5 dl** ulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **oko 500 g** brašna

Za nadev:

- **200 g** šunke
- **150 g** kackavalja
- **200 g** kecpa
- **1 kesica** origane

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **malo** susama

Priprema

U mlako mleko dodajte kašicicu soli, kašicicu šecera, kvasac i kašicicu brašna. Ostavite da kvasac nadoe. U

vanglicu stavite jaje, još malo soli i dodajte ulje. Sve to sjediniti, a zatim dodati mleko sa nadošlim kvascem i brašnom zamesite testo. Pokriti krpom i ostaviti da testo nadoe.

Nadošlo testo prebacite na ravnu površinu (pobrašnjenu), malo premesite, a onda podelite na 2 dela.

Svaki deo posebno razvucite na što veci krug, zatim podelite na 8-12 trouglova. Na svaki trougao stavite kecap, šunku, kackavalj i origano.

Trouglove urolajte u kifle, a zatim ih poreajte u pleh koji je obložen pek papirom. Ostavite tako u plehu 30 minuta, da kifle još malo nadou, a nakon toga kifle premažite umucenim žumancetom i pospite susamom.

Peci u zagrejanoj rerni, dok ne porumene. Rernu prethodno dobro zagrejati, a zatim smanjiti temperaturu na 220 C.

Savet