

Kiflice od raženog brašna



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** crnog brašna
- **200 g** belog brašna
- **200 ml** mlakog mleka
- **2** jajeta
- **1** kvasac
- **1** kašikasoli
- **1** kašika šecera
- **100 ml** ulja

Za premazivanje:

- **250 g** margarina

Za odozgo:

- **1** žumance
- **malosusama**

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da se udvostruci.

Kad je testo naraslo podelite ga na 3 loptice, a svaku lopticu još na 5 delova. Izmeu narenajte margarin i preklopite jednu preko druge. Na petu ne stavljajte margarin.

Razviti veliki krug i preseci na 18 delova i uvijati kiflice.

Svaku kiflicu premazati žumancetom i staviti susam.

Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet