

Bakine kiflice bombonice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1/2** kocke kvasca
- **350 ml** mlake vode
- **1 kašičica** šecera
- **po želji** džem (po izboru)

Za premazivanje:

- **50 ml** vode
- **3 kašike** šecera

Priprema

Podmesiti kvasac u mlakoj vodi sa jednom kašicom šecera i malo brašna. Kad kvasac nadoe, zamesiti testo i mesiti ga sve dok ne pocne da se odvaja od ruku i od zidova posude. Pokriti i ostaviti na toplom da naraste. Kad se testo udvostruci, premesiti ga i ostaviti da još jednom naraste.

Naraslo testo blago premesiti, podeliti na tri jednaka dela i od svakog oklagijom razvuci krug. Svaki krug raseci na osam delova, filovati pekmezom i zavijati kiflice. Prstima pritisnite krajeve kiflica, kako bi izgledale lepše.

Kiflice poreati u pleh u koji smo stavili papir za pecenje. Ostaviti da odstoje 10-15 minuta, a onda ih premazati zašecerenom vodicom (u 50 ml vode umešati 3 kašike šecera). Kiflice peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni 20-25 minuta.

Savet