

Pekarske kifle za post na vodi



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300-350 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **200 ml** mlake vode
- **1 ravna kašičica** šećera
- **1 ravna kašičica** soli
- **po želji** susam - za posipanje

Za premazivanje:

- **3 kašike** vode
- **1/2 kašike** brašna

Priprema

U brašnu napraviti rupu, izmrviti kvasac, posuti ga šećerom, po ivici brašna sipati so, pa postepenim dodavanjem mlake vode zamesiti testo. Testo treba da bude meko, ali ako se previše lepi, dodati još malo brašna. Zatim ga pokriti i ostaviti da raste, dok se ne udvostruci. Premesiti ga, pokriti i ostaviti da još jednom naraste. Naraslo testo premesiti još jednom, pa ga podeliti na osam jednakih delova. Svaki deo formirati kao lopticu od koje razvijamo duguljastu elipsu.

Zatim motati kifle i reati ih u pleh za pečenje na koji je postavljen papir. Rernu uključiti na 220 stepeni. Za to vreme, napraviti premaz od malo brašna i vode. Svaku kiflu premazati njime i posuti susamom. Kifle peci desetak minuta na 220 stepeni, a zatim smanjiti temperaturu na 200 i peci ih još 10- 15 minuta.

Savet