

Posne bavorske kifle



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 ml mlake vode
- 1/2 pakovanja svežeg kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1/2 kg brašna
- 1 kašičica soli
- po ukusu susam - za posipanje

Za kuvanje:

- 1,5 l vode
- 1 kesica sode bikarbone

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac sa kašicom šećera i ostaviti da nadoe. Kada je kvasac nadošao, dodati ga prethodno pripremljenom brašnu u koje smo dodali 1 kašičicu soli. Zamesiti testo i ostaviti ga da lepo naraste. Kada je naraslo, podeliti ga na 10 manjih loptica. Svaku lopticu razviti u elipsu, a onda motati kiflice.

Uključiti rernu na 200 stepeni, a na pleh staviti papir za pečenje. U šerpu sipati 1,5 litre vode i 1 sodu bikarbonu i sačekati da provri. Kad voda počne da vri, stavljati kifle u vrijuću vodu i kratko ih prokuvati, svega 2-3 minuta.

Vaditi ih rešetkastom kašikom, pa stavljati u pripremljen pleh. Zaseci svaku kiflu na tri mesta ukoso, posuti

susamom i staviti da se peku na 200 stepeni 30-35 minuta.

Savet

Ukoliko želite manje kiflice, testo podelite na više od 10 loptica. Takoe, ukoliko smatrate neophodnim, u testo možete dodati i 1 dl ulja, mada je ovo originalan recept pogodan za post na vodi. Pritom, kifle ne gube na ukusu, jako su mekane i izdašne.