

*Kifle od *ludog* testa*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dlmleka**
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **3 kašike** šećera
- **2 kašice** soli
- **2** jajeta
- **2** čaše kiselog mleka
- **150 ml** ulja
- **oko 1300 g** brašna
- **po želji** domaći pekmez od šljiva
- **1** jaje (za premaz kiflica)

Priprema

Sjediniti mlako mleko, malo šećera i kvasac i ostaviti da nadože. Posebno pomešati 2 jajeta, so, 3 kašike šećera, kiselo mleko i ulje, dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje brašna mesiti dok testo ne pocne da se odvajava od zidova posude. Ostaviti testo da odmori na toplom 45 minuta. Ako cete testo cuvati u frižideru, onda nije potrebno da naraste nego ga odmah stavite u frižider.

Naraslo testo premesiti i podeliti na 7 obgi. Ostaviti ih da miruju 10 minuta.

Svaku obgu razvuci u krug velicine tanjira i iseci na 6 jednakih delova. Na svaki deo staviti po malo pekmeza.

Uvijati kiflice i režati ih u podmazan pleh. Neka miruju dok se rerna greje na 220 stepeni, a zatim ih premazati

jajetom umucenim sa malo ulja.

Peci dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

Savet

Ovo testo možete da držite u frižideru 7 dana i po potrebi pravite od njega slane i slatke kifle, slane filovane rolnice, uštipke, zemi?ke... Ja sam od pola ove mere pravila kifle s pekmezom.