

Pekarske posne kiflice (na vodi)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **400 ml** vode
- **2 kašike** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** kurkume
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** sirceta
- **1 kesica** praška za pecivo

Za premazivanje kifli

- **100 ml** vode
- **1 kašika** brašna

Priprema

Kvasac potopiti u toploj vodi i dodati šecer, zamesiti testo sa brašnom pomešanim sa pecivom i nadoslim kvascem, dodati kurkumu, sirce i so. Ostaviti testo na toplom da nadodje.

Nadoslo testo razviti pa seci u željene oblike, filovati džemom i uvijati kiflice, ostaviti na toplom da kiflice odmore i nadodju.

Nadošle kifle premazati vrelin premazom od vode i brašna posuti odozgo sa kristal šećerom i peci.

Za premazivanje kifli: 100 ml vode, 1 kašika brašna (pomešati vodu i brašno pa skuvati treba da vri uz neprekidno mešanje).

Nadosle kifle peci na 200 stepeni 30 minuta. Ispocene kifle sada vrele premazati mlakim prelivom od brašna i vode. Ohladiti i uživati. (kurkuma je zacin, a ima ga u svakom bio šopu)

Savet