

## ***DM Pekarske kifle***



težina: **lako**

za: **60** osoba

време pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **oko 1 kg** brašna (T-400 za kisela testa)
- **40 g** svežeg kvasca
- **0,5 l** mleka
- **4 kašike** šecera
- **4 kašice** soli
- **300 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1** belance

#### **Za premaz:**

- **1** žumance
- **par kašika** tople vode ili jogurta
- susam (za posipanje)

#### **Za nadev:**

- **po želji** džem ili sir

## Priprema

Kvasac rastopiti u 1 dl toplog mleka sa kašicom šećera i brašna i ostaviti da naraste.

Pomešati ostale sastojke: Brašno (900 g), ostatak mleka (4 dl), šećer, so, ulje, 2 cela jajeta + belance. Dodati narašli kvasac u vanglu sa sastojcima i zamesiti testo koje treba da bude mekano, a zbog ulja se neće lepiti. Po potrebi dodavati još po malo brašna dok ne počne da se odvaja od ruku. Pokriti testo i ostaviti da naraste na toplom oko 1 h.

Narašlo testo premesiti. Od testa kidati loptice velicine ping-pong loptice, pobrašnaviti malo podlogu i oklagiju i razvlaciti kiflice. (Kome je lakše da napravi nekoliko jufki i sece kiflice na trouglove pa rola, neka tako i radi. To je već vaša rutina).

Ukoliko se stavlja nadev, staviti nadev, pa urolati u kiflu.

Naflovane kiflice ili prazne, reati na pleh i ostaviti ih opet još malo da narastu, taman dok se rerna ugrije na 200°C. Na kraju kiflice premazati sa razmucenim žumancetom i vodom (ja nekada stavim i jogurt), odozgo posuti susamom i staviti pleh u toplu rernu.

Peci na 200°C oko 20 minuta dok ne porumene.

## Savet

Ime su dobile po devojci koja mi je ovaj predivan recept dala. Kiflice su predobre i premekane! Nikada lepše testo nisam probala ni za rad, a i za jelo. esto ih napravim, a od njih radim i ruže, kajzerice i svašta nešto od testa. Probajte, garantujem da se neete pokajati!