

Bavarske kifle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 ml** vode
- **20 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **malo** šećera
- **1 l** vode
- **20 g** sode bikarbone

Priprema

Od navedenih sastojaka napraviti testo, ostaviti da naraste. Testo podeliti na šest jufkica. Jufke tanko razvuci u krug i izrezati na osam trouglova. Trouglove uvijati u kiflice. 1 l vode staviti da prokljuca, pa sipati sodu bikarbonu. Kiflice stavljati u ključalu vodu i vaditi ih kad isplivaju na površinu. Ispeci ih u rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet