

Ukusne kiflice (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kesice suvog kvasca
- 1,500 g brašna
- 2 dlmleka
- 6 dlmlake vode
- so
- 1 kašičica šecera
- 1 dclulja
- 2 jajeta (za premazivanje)
- Za posipanje:
 - krupna so ili crvena paprika
 - kim

Priprema

Sipati suvi kvasac u plasticnu posudu gde cete mesiti. Zatim staviti kašičicu šecera i preliterati sa mlakim mlekom.

Promešati i ostaviti da nadoe.

Kada je kvasac "nadošao" postepeno dodavati 1 kg brašna u koju ste prethodno dodali so. Takođe dodavati i vodu.

Dodati ulje, zatim još ovih 500 g brašna, ali postepeno dok ne dobijete željenu tvrdocu testa. Bitno je da se ne lepi. Moje je bilo izuzetno glatko i meko.

Podeliti testo na 6-8 obgi.

Razviti oklagijom na radnu površinu svaku obgu. Seci i uvijati kiflice.

Reati u pleh obložen pek papirom.

Premazati razmucenim jajetom pa posipati kimom, paprikom ili krupnom soli. Još jednom ih premazati jajetom, pa peci u zagrejanom rerni na 250 stepeni dok ne porumene.

Prijatno! :-) ;-)

Savet

Za posipanje možete koristiti šta god želite. Od ove koliine dobije se zaista dosta kiflica. Ukusne i meke! :-)