

## *Prave pekarske kifle*



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1200 g** brašna
- **600 ml** kisele vode
- **100 ml** vode
- **200 ml** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli

#### **Za premazivanje:**

- **malom** margarina
- ulje

### **Priprema**

U 100 ml mlake obične vode potopite kvasac, dodajte kašiku šećera, kašiku brašna, promešajte i pustite da nadoe. U odgovarajuću posudu stavite brašno, so, ulje, dodajte nadošli kvasac i sve zamesite mlakom kiselom vodom. Zamesite glatko testo i premažite ga uljem. Pustite da testo dobro naraste.

Od nadošlog testa pravite manje loptice.

Pazvucite u pravougaonik (otprilike), urolajte, zasecite po malo nožem i reajte u pouljen pleh. Premažite sa malo ulja i stavite na svaku kiflicu po malo margarina.

Pustite da narastu i pecite u zagrejanj pecnici na 200C dok porumene.

### **Savet**

Kiflice danima budu mekane. Prijatno:-))))