

## ***Pekarske kiflice***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 jaje
- 2 žumanca za premazivanje
- 1 kašičica soli
- 1 kašika šecera
- 40 g kvasca
- 200 ml ulja
- 1/2 l mleka
- 1 prašak za pecivo
- oko 1.2kg brašna
- sir po potrebi
- susam

### **Priprema**

Od svih sastojaka osim sira umesiti glatko testo, da se ne lepi za ciniju za mešenje i ruke. Podeliti testo na 4 jufke. Svaku jufku razvuci. Seci na 16 dela i praviti kiflice. Kiflice re?ati u pleh i ostaviti da narastu 1 sat.

Kad narastu premazati žumancem i posipati susamom.

Peci na 200 stepeni dok ne porumene. Po ovom receptu ispadaju 64 kiflice.

Važno: Testo narasta samo jednom, kad vec napravite kiflice!