

Bavarske kiflice sa susamom



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **50 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 velika kašika** margarina
- **malotople** vode

Za posipanje:

- **50 g** susama

Priprema

U toplo mleko staviti kvasac i šećer i ostaviti 5 minuta da krene da radi, pa zamesiti testo dodajući ostale sastojke.

Dobijeno testo ostaviti da malo naraste, a onda ga razvuci u što veći krug.

Krug iseci na 16 trougla.

Kiflice jednu po jednu umotavati i tek kada su sve umotane uključiti rećnu na 250°C i staviti vodu u šerpu da

vri. U vodu staviti kašiku soli i kašiku sode bikarbone.

Kada voda provri ubacivati kiflice i cim isplivaju na površinu (5-10 sekundi) vaditi ih rešetkastom kašikom.

Stavljati ih u pleh i posuti susamom. Rernu smanjiti na 200°C i peci ih 15-20 minuta.

Savet

Pravite odmah duplu meru ?