

Posne kiflice sa bundevom (na vodi)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** crnog, pšenice brašna
- **400 g** belog, pšenice brašna
- **1 kockica** kvasca
- **250 ml** vode
- **2 kašice** himalajske soli
- **2 kašike** šećera
- **1 kašika** meda
- **1 kesica** vanil šećera sa ukusom cimeta
- **2 kesice** vanil šećera
- **300 g** pečene bundeve

Fil :

- **500 ml** vode
- **2** pudinga sa ukusom vanile
- **5 kašika** šećera
- **350 g** pečene bundeve
- **100 g** suvog grožđa

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom jedne kašike šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, dodati himalajsku so, šećer, med, obe vrste vanilinog šećera i, viljuškom, izgnjecenu bundevu. Dodati pripremljeni kvasac i zamesiti testo. Zamešeno testo prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti, na toplom, da udvostruci svoju

zapreminu.

Fil: Suvo grože preliti toplom vodom i ostaviti da odstoji, dok se spremi fil. Od vode odvojiti 150 ml, a ostatak, zajedno sa šećerom, staviti da provri. Sa odvojenom vodom razmutiti puding. Kada voda, sa šećerom, provri sipati razmuceni puding i kuvati, da se zgusne (kao svaki puding). Skuvani puding prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Ohlaeni puding promešati varjačom, pa dodati, prethodno izgnjecenu, bundevu. Dobro sjediniti varjačom (nije potreban mikser). Na kraju ubaciti, prethodno isceeno, suvo grože. Još jedanput, dobro, promešati, da se dobije kremasta smesa.

Uskiso testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na dve, jednake, polovine. Prvu polovinu testa iseci na cetiri dela, pa napraviti jufkice. Staviti prvu jufkicu na, pobrašnjenu, radnu podlogu i razviti je u krug, debljine 2-3mm. Razvijeni krug iseci na cetiri dela, ako želite vece kiflice, ili na osam delova, ako želite manje kiflice.

Iseceno testo filovati pripremljenim filom i motati ga u kiflicu. Isti postupak ponoviti sa ostalim testom i filom. Formirane kiflice poreati u pleh, preko pek papira, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da, dobro, narastu.

Narasle kiflice premazati, toplom, vodom i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni. Pecene kiflice izvaditi iz rerne, premazati sa vodom, prekriti krpom i ostaviti da se prohlade.

Kada su se kiflice prohladile, posuti ih sa mešavinom šećera u prahu i vanil šećera, pa ih poslužiti.

Savet