

Alfa kiflice



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašicia** šecera
- **1 kašicia** soli
- **1 dl** vode
- **2 dl** mleka
- **1 dl** maslinovog ulja
- **1** jaje

Za fil:

- **300 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **1 kašicia** soli

Za premazivanje:

- **1** jaje
- kim i susam (za posipanje)

Priprema

U prosejano brašno dodajte, so, šecer i izmravljen kvasac. Zatim jaje, vodu, mleko i maslinovo ulje. Zamesite

testo, pokrijte krpom i ostavite na sobnoj temperaturi da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i pravite male loptice. Za velicinu loptica odlucite sami, vece loptice vece i kiflice.

Svaku lopticu rastanjite oklagijom i reckavim tockicem zasecite na nekoliko mesta do pola. Filujte pripremljenim filom (fil ste prethodno sjedinili) i uvijte u kiflicu. Zasecene delove blago uvijte u spiralu i obmotajte oko kiflice. Postupak ponovite dok ne potrošite svo testo i fil.

Svaku kiflicu blago savijte i reajte u tepsiju obloženu pek-papirom.

Kiflice savijte jednu u jednu stranu, a drugu suprotno kao da “gledaju” jedna u drugu. izmeu kiflice ostavite malo razmaka da se tokom pecenja spoje i dobijete par (da opravda naziv). Premažite kiflice umucenim jajetom, pospite susamom, kimom i malo aleve paprike. Pecite u zagrejanoj rerni dok ne porumene.

Savet