

## ***Pekarske kifle (7)***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **2 kašičice** soli
- **200 g** masti
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **400 ml** topleg mleka
- **2 ravne kašike** šećera
- **200 ml** kiselog mleka

#### **Za premazivanje:**

- **1** jaje
- **1 kašika** mleka

#### **Za posipanje:**

- **po želji** razne semenke, lan, mak....

### **Priprema**

Prvo u šerpu staviti mlako mleko. Mleko ne sme biti prevruće, dodati malo šećera od ukupne količine (2 kašike koje se stave u testo) dodati razmrvljeni kvasac, promešati, posuti sa kašicom brašna i ostaviti da se kvasac

aktivira. U vecoj zdeli prosejati brašno, dodati mast, (mast možete zameniti i sa margarinom ili sa maslacem), dodati ulje, so, šecer, jaje, kiselo mleko (kiselo mleko možete zameniti i sa gustim jogurtom) i sve zamesiti sa nadošlim kvascem. Testo treba da bude mekano, ali da se ne lepi za ruke, ako treba dodajte još malo brašna. Pokrijte kuhinjskom krpom testo i ostavite na toplom mestu da se udvostruci, ako je toplo dovoljno je oko 30 minuta. Nakon toga uzmite vagu i izmerite koliko je teško testo. Od ove kolicine ja sam dobila 30 kiflica. Kidajte testo, moja svaka loptica je bila teška oko 90 g, to radim da bi mi kiflice bilo približno iste velicine. Svaku kuglicu malo premesite, prekrijte krpom, da se ne suše i uzimajte jednu po jednu kuglicu i oklagijom rastanjite u obliku elipse. Smotajte kiflicu, razvacite krajeve kiflica lagano prstima, da bi se kiflice što više izdužile. Tako uradite sa svim lopticama. Na tepsiju od rerne stavite papir za pecenje i slažite kifle sa razmakom, one ce dosta narasti. Rernu zagrejte na 200 C, do tada ce kiflice da odmaraju. Jedno jaje izmešajte sa viljuškom dodajte malo mleka, cetkicom premažite kiflice. Pospite sa semenkama, susama, maka, curekota, kima... može i sa krupnom solju... a može i bez icega. Stavite peci kiflice do zlatne boje, i tako uradite sa ostalim lopticama testa. ?im izvadite prvu tepsiju stavite drugu, one su vec ostajale i nije potrebno da jos stoje pre prečenja. Ove kifle su mekane, možete i da ih punite, ali mojima su prazne najbolje.

## **Savet**