

Posne ajvar kifle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **300 ml** mlake vode
- **20 g** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1,5 kašicica** soli
- **2 kašike** pune ajvara
- **2 kašike** ulja

Ostalo:

- **po potrebi** ajvar
- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** margarin
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** chia
- **po potrebi** lan

Priprema

Staviti u vunglu toplu vodu, izmrviti kvasac, dodati šecer i promešati. Sipati preko toga malo brašna, staviti so i ulje i varjacom izmešati. Tada dodati ajvar i polako mešajući dodavati brašno (nemojte sve odjednom, samo koliko vam primi. Dobro izlupati testo varjacom, izmesiti i ostaviti pokriveno folijom da dobro naraste.

Izruciti na radnu površinu, preseći na dva jednaka dela, lagano oblikovati u loptu. (ne premesivati) Razviti u krug, poprskati testo sa par kapi ulja i onda dlanovima potapkati po celom testu i podeliti na 16 trouglova. Ja sam jedne kifle uvijala prazne, a od druge obge sam filovala ajvarom.

Kifle slagati u pleh sa pek papirom u razmaku (jer dosta narastu). Pokriti ih i ostaviti da dobro narastu. Svaku kiflicu lagano cetkicom premazati mlakom vodom i odmah posuti semenke. Iseci margarin po dužini, jedan prst širine i onda popreko seci tanke listice i staviti na svaku kiflu po jedan i peci na 200C dok ne porumene. Pecene pokriti krpom nekoliko minuta.

Savet

Recept je sa interneta i meni su se ove kifle bas svidele.