

Prave pekarske kifle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **40 g** svežeg kvasca
- **500 ml** mleka
- **4 kašike** šećera
- **3 kašice** soli
- **300 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1** žumance

Za premazivanje:

- **1** belance

Priprema

Kvasac rastvoriti u malo toplog mleka sa kašicom šećera i brašna i ostaviti da zapeni.

Posebno pomešati ostatak mleka, šećera, so, ulje, jaja i žumance, dodati narasli kvasac i sa brašnom zamesiti testo. Testo je mekano, ali se zbog ulja ne lepi. Pokriti ga i ostaviti da naraste.

Naraslo testo premesiti, podeliti na loptice manje nego teniske lopte i svaku razvuci ovalno. Uviti u kiflu i reati na pleh obložen papirom za pecenje. Ostaviti ih opet da narastu. Premazati umucenim belancem i peci u zagrejanj rerni na 200C da porumene oko 20 minuta. Od ove kolicine dobicete oko 30 kifli.

Savet

"Meke ko duša" i dišu i mirišu.