

## **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**šecera
- **3 kašice**cesoli
- **300 ml**ulja
- 2jajeta
- **1 žumance**

#### **Za premazivanje:**

- **1**belance

### **Priprema**

Kvasac rastvoriti u malo toplog mleka sa kašicicom šecera i brašna i ostaviti da zapeni.

Posebno pomešati ostatak mleka, šecera, 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 zagrejanoj rerni na 200C da porumene oko 20 minuta. Od ove kolicine dobicete oko 30 kifli.

## Savet

"Meke ko duša" i dišu i mirišu.