

Punjene kifle i zemicke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600** gmekog brašna
- **150** goštrog brašna
- **20** g svežeg kvasca
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1**jaje
- **1,5** dlulja
- **375 ml**toplog mleka

Za punjenje:

- **po potrebi**kecap
- **po potrebi**seckani listici šampinjona
- **po potrebi**sitno seckani parizer
- **po potrebi**rendani kackavalj
- **po potrebi** origano

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **1 kašika**mleka

Za posipanje:

- **po potrebi** susam
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** chia
- **po potrebi** listici margarina

Priprema

U veliku ciniju za mešenje izmrviti kvasac, dodati šećer, kašiku brašna, malo toplog mleka, razmutiti sve, pokriti i ostaviti da kvasac duplira. Dodati redom ostatak mleka, ulje, so, jaje, prašak za pecivo i izmešati varjačom. Polako dodavati brašno i zamesiti testo. Podeliti testo na 9 vecih obgica i 4 nesto manje. Ostaviti desetak minuta da pokrivene odstoje.

Za to vreme pripremiti fil: u ciniji izmešati lagano sve sastojke: kecap, šampinjone, parizer, origano i kackavalj.

Testo razviti tanko, ovalno, staviti fil i uviti kifle. Za zemicke razviti testo u krug, u sredinu staviti fil, sastaviti krajeve i oblikovati loptice. Poslagati u pleh sa razmakom, ostaviti da dupliraju i onda ih premazati žumancem umucenim sa kašikom mleka i posuti susamom, lan, chia. Na svaku kiflu staviti listice margarina i peci na 200C dok ne porumene. Pecene na kratko pokriti kuhinjskom krpom.

Savet

Od ove mere napravila sam 5 dugih velikih kifla, 4 srednje i 4 vee zemike.