

Pekarske kifle



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **8 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **2 dl** ulja
- **oko 1 kg** brašna

Ostalo:

- **mal** ulja za razvijanje
- **1** jaje

Priprema

Pomešati polovinu brašna, kvasac, šecer i so, dodati mlako mleko, ulje i sirce pa zamesiti glatko testo postepeno dodajući preostalo brašno. Ostaviti oko 45 minuta da naraste.

Kada testo naraste, podeliti ga na loptice (oko 20 srednjih loptica). Svaku lopticu razviti u obliku kruga ili elipse na nauljanoj površini. Uviti u kiflu tako što se kreće od sire ka užoj strani.

Kifle poreati u pleh, premazati ih umućenim jajetom i ostaviti još 10 minuta da narastu.

Peci u zagrejanj rerni dok ne dobiju lepu zlatnu boju.

Savet

Kiflice su slatkaste, baš kao one iz pekare.