

Posne kiflice (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kg** brašna
- **500 ml** kisele vode
- **1 kašica** soli
- **40 g** kvasca
- **malorendane** kore od limuna
- **2 kašice** šećera
- **1** vanilin-šećera
- **200 ml** ulja
- Za premazivanje:
- **150 g** posnog margarina
- Za nadev:
- **po potrebi** džem (pekmez)
- Za posipanje:
- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Za testo: U dublju posudu usuti 800 g brašna, dodati so, izmešati, napraviti udubljenje, izmrviti kvasac, dodati šećer i rendanu koru od limuna (malo, ne od celog limuna), u sve to staviti vanilin-šećer, dodati kiselu vodu, ulje i dodajući preostalo brašno zamesiti mekše testo. Testo premazati uljem sa obe strane...

...prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti na nadoe.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini...

...i podeliti na tri jednaka dela i ostaviti da odstoji 5 minuta.

Svaki deo razviti u veliki krug...

...te premazati omekšalim margarinom.

Potom, preklopiti gornju stranu...

...podom donj stranu...

...a zatim preklopiti jednom...

...zatim još jednom...

...i na kraju još jednom (znaci-ukupno 3 puta)-kao na slikama.

Postupak ponoviti i sa preostala dva dela testa. Ostaviti da odstoje 10 minuta.

Nakon toga, svaki deo razviti u pravougaonik...

...i iseci na trouglove.

Na svaki trougao naneti džem (pekmez)...

...uviti u kiflice i poreati ih u pleh podmazan margarinom (ili staviti pek-papir). Ostaviti da odstoje 10 minuta.

Kiflice peci u dobro zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta. Gotove kiflice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade...

...te ih posuti šećerom u prahu.

Servirati te poslužiti.

Savet

Nemojte koristiti kiselu vodu iz frižidera, ve onu koja je stajala na sobnoj temperaturi.