

Kiflice s jogurtom i premazom od sira



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **4 dl** jogurta
- **1 dl** mleka
- **2 ravne kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 dl** ulja
- **125 g** margarina
- **1** jaje

Za premazivanje:

- **150 g** biljne fete
- **200 g** mladog sira

I još:

- **1** jaje
- **po potrebi** prženi susam
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** chia

Priprema

U vanglu razmrviti kvasac, dodati šećer i toplo mleko, kašiku - dve brašna, razmutiti, pokriti i ostaviti da kvasac udupla. Dodati jogurt (sobne temperature), so, ulje, jaje, sjediniti pa polako dodavati brašno s praškom za pecivo.

Umesiti mekše testo, oblikovati loptu i ostaviti pokriveno da testo naraste. Izruciti testo na radnu površinu posutu brašnom i razviti što tanje. Izrendati smrznuti margarin, pa od testa uviti rolat. Podeliti ga na 4 dela. Pokriti i ostaviti oko 20 minuta da se testo odmori.

Svaki deo razvuci što tanje, premazati tankim slojem sa sirom (ako je neslan, malo posoliti). Seci testo na trouglove i uvijati u kifle. Ostaviti ih u plehu pokriveno da se dupliraju. Premazati ulupanim jajetom i posuti semenkama. Peci na 200 C dok ne porumene. Ne pokrivati ih.

Savet