

## **Pizza kiflice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **600 g**brašna
- **1 kockakvasca**
- **1,5 kašicicesoli**
- **1 kašikašecera**
- **1 jaje**
- **100 ml**maslinovog ulja
- **250 ml**tecnog jogurta
- **100 ml**tople vode

#### **Nadev:**

- **100 g**pilece šunkarice
- **100 g**mocarele
- malokecapa
- maloorigana

#### **I još**

- **1jaje za premaz**
- **malosusama**

### **Priprema**

Prosejati brašno. Aktivirati kvasac sa malo vode, u koju smo dodali šefer i so. U ciniju za mešenje staviti brašno, aktivirani kvasac, ulje, smlacenog jogurt i vodu, jaje pa zamesiti podatno testo. Ostaviti ga da se diže. Za to vreme spremiti sve za nadev. Podeliti nadošlo testo na dva dela radi lakšeg rukovanja, pa rasklagijati koru. Podeliti na onoliko delova koliko želite da imate kiflica. Na svaki trougao staviti malo kecapa, šunkarice, sira i origana, saviti coškove ka sredini da nadev ne bi cureo, pa potežuci uži kraj ka sebi motati kiflice.

Reati ih u pleh obložen pek papirom i ostaviti da nadou. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni prvih 10 minuta, a onda smanjiti na 180 stepeni i još desetak ili dok fino ne porumene... vi najbolje poznajete svo šporet, pa se rukovodite time.

### **Savet**