

## *Posne kiflice sa pivom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gpšeniceog belog brašna
- **100** gpšeniceog integralnog brašna
- **300 ml**piva
- **100 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **40 g**svežeg kvasca
- **1-2 kašike**semena suncokreta
- **malo**susama

### **Priprema**

Pivo i ulje pomešati. Kvasac rastvoriti u malo mlake vode uz dodatak brašna i šecera i ostaviti da nadože. Pomešati obe vrste brašna, dodati im so, tecne sastojke i nadošli kvasac, pa umesiti glatko testo. Po želji, u testo dodati kašiku-dve semena suncokreta. Nauljiti vanglu, pa unutra staviti testo i sacekati da nadože oko pola sata.

Testo izvuci na pobrašnjenu površinu i podeliti ga na manje loptice (u zavisnosti od toga koliko velike kiflice želite).

Svaku razvuci oklagijom u duguljastu koru. Zatim ih urolati i porežati u pleh obložen pek papirom.

Uključiti rernu da se greje na 200 stepeni, a njih ostaviti da još malo narastu u plehu. Oštrim nožem svaku kiflicu zaseci na tri mesta i posuti sa malo susama. Peci na 200 stepeni oko pola sata.

## **Savet**