Hleb kifla

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **250 ml**mlake vode
- **25 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 veca kašika**lanenog semena
- **1 kašika**masti
- **1 kašika**susama
- **1 kašika**ulja
- **1 kašika**mleka

Priprema

Kvasac izmrviti, pomešati sa šecerom pa preliti sa 50 ml vode. Ostaviti da nadoe. Zatim dodati mast, pola kolicine brašna, so, vodu i laneno seme. Sa ostatko brašna umesiti testo.

Testo ostaviti oko 30 minuta da naraste. Kada je testo naraslo premesiti ga pa podeliti na 8 delova. Svaki deo umesiti pa formirati kiflu. Podmazati okruglu tepsiju pa poredjati kifle.

Ostaviti oko 10 minuta da odmori. Izmešati kašiku ulja i kašiku mleka pa premazati hleb i posuti susamom. Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece oko 20 minuta.

Savet