

Razna slana peciva - kajzerice, pletenice, kifle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna za kisela testa
- **150 ml** jogurta
- **100 ml** mleka
- **1/2 pakovanja** svežeg kvasca
- **1/2 jajeta**
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **100 ml** ulja

Za premazivanje:

- **1/2 jajeta**

Za posipanje:

- **po ukusukima**
- **po ukusususama**

Priprema

Smlaciti mleko pa izdrobiti kvasac, dodati šefer i 1 kašicu brašna, promešati, poklopiti posudu i ostaviti da kvasac fermentiše. Brašno prosejati, pa polovinu kolicine staviti u posudu za mešenje i posoliti. Dodati nadošao kvasac, ulje, pola razmucenog jajeta i jogurt sobne temperature i izmešati varjacom. Uz postepeno dodavanje

brašna, umesiti glatko testo. Pokriti krpom i ostaviti da se testo udvostruci. Testo kratko premesiti pa odvojiti 2 lopte velicine pomorandže i drškom varjace utisnuti po vrhu. Od preostalog testa odvojiti 2 manja komada, razviti ih u elipsu i formirati kifle, a od 2 veca komada napraviti pletenice (svaki komad podeliti na 3 dela, razviti u valjak dužine 23 cm i isplesti pletenice). Ukljuciti rernu da se greje na 210 stepeni C, a za to vreme ostaviti testo da odmori (15 minuta). Premazati ga preostalim umucenim jajetom i posuti kimom i susamom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 do 210 stepeni C 20-ak minuta, dok ne porumeni.

Savet