

Mekane kiflice (4)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1600 g** brašna tip 400 meko
- **1,5 kocka** svežeg kvasca
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** soli
- **400 ml** mleka
- **400 ml** vode
- **400 ml** ulja
- **2** žumančeta
- **5 kašika** mleka
- **250 g** margarina
- **1 kesica** susama

Priprema

Mleko umlaciti dodati izmrvljeni kvasac i šećer, promesati i ostaviti da odstoji 5 minuta. U vanglicu sipati brasno i so dodati nadošao kvasac, mlaku vodu i ulje. Zamesiti glatko testo. Testo ostaviti da udupla masu. Premesiti i podeliti na 8 delova. Formirati 8 loptica, prekriti krpom i pustiti da odstoji 15 minuta. Uzeti lopticu i razvuci sto veci krug iseci 16 trouglova i uvijati kiflice. Kifle redjati u pleh koji obložimo pek papirom. Uraditi isto sa svim testom. Žumanca umutiti sa mlekom i svaku kiflicu premazati posuti susamom i na svaku staviti po parce margarina. Rernu ugrijati na 250°C i peci kiflice dok ne porumene.

Savet

Kiflice su veoma mekane.