

Pekarske prazne kifle



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna
- **100 ml** tople vode
- **1 kockica** kvasca
- **500 ml** mleka
- **5 kašike** šećera
- **1 kašika** soli
- **100 ml** ulja

Priprema

Rastopiti kvasac i 2 kašike šećera u toploj vodi. Ostaviti da naraste. U činiji za mešenje sipati brašno, dodati so i ostatak šećera.

Sipati toplo mleko, nadošo kvasac i ulje.

Umesiti mekano testo. (Testo je mekano, ne dodavati brašno. Brašno po potrebi dodati kada se testo razmesi i prave loptice.) Ostaviti da naraste.

Naraslo testo premesiti. Podeliti na 22-e loptice.

Svaku lopticu razvuci oklagijom. Umotati kiflu.

Reži u pleh na pek papiru. Peci na 250 C oko 20 minuta.

Pecene kifle prekriti čistom krpom da se prohlade. Služiti tople uz dodatak jogurta, kiselog meleka ili namaza!

Savet

Mekane i ako su prazne ukusne su kao iz pekare!