

# **Kiflice od testa koji duže стоји у frižideru**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **200 ml**jogurta
- **2**jajeta
- **1 kašikasoli**
- **1 kašika**šecera
- **40 g**kvasca

### **Za filovanje testa:**

- **150 g** šunke
- **150 g**margarina
- **1** jaje

## **Priprema**

Ovo je testo koje se podmesi i stoji u frižideru do 5 dana. Jako je ukusno i izdašno. Po potrebi se uzima testo. Kada se testo razmesi i razvuce kora, premaže se margarinom sobne temperature. Seku se željeni oblici i filuje po želji. Ja sam pravila kiflice sa šunkom.

U topлом mleku dodati šefer i kvasac mešati da se rastopi i ostaviti da naraste. U ciniji za mešenje sipati brašno. Na sredini napraviti udubljenje. Dodati jaja.

Sipati jogurt, so i nadošli kvasac.

Umesiti mekano testo. (Moguce je da ce vam trebati još malo brašna da se lepo umesi testo. Sve zavisi od brašna).

Testo prekriti kesom i ostaviti u frižideru. Nakon 1h, možete radeti sa testom.

Testo podeliti na 5 dela. Uzeti dva komada testa. Razmesiti i ostaviti na sobnoj temperaturi oko 10 minuta da odstoje.

Razvuci koru premazati margarinom. Seci kiflice na 16 delova. Staviti šunku i urolati kiflicu. Isti posupak ponoviti i sa drugim komadom testa.

Kiflice redjati u podmazan pleh. Premazati umucenim jajetom i peci na 200 C oko 30 minuta.

Služiti tople kiflice uz dodatak po izboru! Prijatno!

## **Savet**