

Rolovane kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **1 kockic** kvasca
- **150 ml** mleka
- **80 ml** ulja
- **250 ml** jogurta
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli

Fil sa maslacem:

- **180 g** maslaca/margarina
- **2 žumanceta**
- **1,5 kašika** brašna
- **100 g** kisele pavlake

Fil sa sirom:

- **300 g** domaćeg sira/ili feta sir
- **2 belanceta**
- **100 g** kackavalja (gauda)

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Uz, vrlo malo, dodavanja brašna umesiti testo da se ne lepi za ruke, a da ostane mekano. Umešeno testo oblikovati u loptu i vratiti u nauljenu vanglicu. Vanglicu prekriti providnom folijom i ostaviti da testo naraste.

Fil sa maslacem: Maslac, sobne temperature, staviti u dublju posudu. Viljuškom ga penasto umutiti, dodati žumanca i sjediniti. Zatim dodati brašno, koje takoe dobro sjediniti sa maslacem i, na kraju, dodati sitno izrendani kackavalj. Promešati.

Fil sa sirom: U dublju posudu staviti sir i viljuškom ga izgnjeciti. Dodati belanca i kiselu pavlaku, pa penasto umutiti.

Naraslo testo izruciti na pobrašnjenu radnu podlogu i podeliti ga na dva, jednaka, dela. Uzeti prvu polovinu testa i razviti ga u oblik pravougaonika, približno da bude dimenzija 48x35cm.

Preko razvijenog testa premazati polovinu fila sa maslacem, pa preko maslaca premazati polovinu fila sa sirom. Filove ravnomerno razmazati preko cele kore. Premazanu koru uviti u rolat. Rolat, oštirim, nožem (koji pre svakog reza umocimo u brašno) iseci na parcice, debljine 4cm. Isecene parcice poreati u pleh, preko pek papira. Izmeu parcica ostaviti samo po 1cm prostora.

Na isti nacin uraditi i sa drugom polovinom testa i filova. Napravljene kiflice prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu (oko pola sata).

Rernu ukljuciti da se zagreje na 180 stepeni. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka, posuti susamom i peci. Kada kiflice porumene izvaditi ih iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti u plehu da se prohlade. Zatim ih poslužite i uživajte u ukusu.

Savet