

Posne pekarske kifle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **300 ml** kisele vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli

Za preliv:

- **2-3 kašike** mlake vode
- **1 kašika** brašna
- **po želji** seme suncokreta

Priprema

U brašnu napraviti rupu, izmrviti kvasac, posuti ga šećerom, po ivici brašna sipati so, pa postepenim dodavanjem mlake kisele vode zamesiti testo. Testo treba da bude meko, ali ako se previše lepi, dodati još malo brašna. Zatim ga pokriti i ostaviti da raste, dok se ne udvostruci.

Premesiti ga, pokriti i ostaviti da još jednom naraste. Naraslo testo premesiti još jednom, pa ga podeliti na četiri-pet jednakih delova. Svaki deo formirati kao lopticu od koje razvijamo duguljastu elipsu.

Zatim motati kifle i re?ati ih u pleh za pečenje na koji je postavljen papir. Rernu uključiti na 220 stepeni.

Za to vreme, napraviti premaz od malo brašna i mlake vode. Svaku kiflu premazati njime i posuti semankama suncokreta.

Kifle peci desetak minuta na 220 stepeni, a zatim smanjiti temperaturu na 200 i peci ih još 10-15 minuta.

Savet