

## Kiflice sa sirom (16)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Testo:

- **20 g** svežeg kvasca
- **800 g** brašna tip 400
- **400 ml** mlako mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **70 ml** ulja
- **200 g** sira po izboru
- **200 g** margarina

#### Premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašičica** vode
- **1 kašičica** ulja
- susam za posipanje

### Priprema

Testo: zagrejati mleko da bude mlako, zatim ga sipati u posudu za mešenje i dodati mu kvasac i šećer, ostaviti da odstoji sve nekih 5-10 minuta. Nakon toga dodati so, ulje i postepeno dodavati brašno dok se ne dobije mekano testo. Testo odmah razvijati i premazati ga sa trećinom margarina sobne temperature, ponoviti postupak još dva puta sa preostalim margarinom. Nakon premazivanja margarinom tri puta, četvrti put razvijemo testo što tanje, da bude debljine 1-2mm i secemo veće troglove. Na širu stranu trougla stavljamo komad sira po izboru i uvijamo u kiflicu. Kada smo napravili sve kiflice premazujemo ih žumencetom koje

pomešamo sa vodom i uljem i pospemo susamom. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta dok ne porumene.

### **Savet**