

Nadevene kiflice



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **90** min

Sastojci

Nadev:

- **60 g** kackavalja

Kvasac:

- **250 ml** mleka
- **1 kašica** šećera
- **20 g (1/2 paketa)** svežeg kvasca
- **2 kašike** brašna

Testo:

- **350 g** mekog brašna
- aktiviran kvasac
- **2** žumanca
- **50 ml** ulja
- **1 kašica** soli

Finale:

- **1** žumance za premazivanje
- krupna so za posipanje

- susam, mak, ili kim za posipanje
- 50 g putera

Priprema

Od navedenih mera izaci ce 32 kiflice. Kiflice možemo zamrznuti, a pre pečenja ih ne odmrzavati. Priprema kvasca: U lončicu smlaciti mleko, dodati izmrvljen kvasac i šećer, pa dobro izmešati. Dodati brašno, promešati, poklopiti i sačekati desetak minuta da se kvasac aktivira.

Priprema testa: Prosejati brašno. U ciniju staviti žumanca, ulje, aktiviran kvasac i so, pa dobro promešati. Dodavati po malo brašna i mutiti kašikom ili mikserom sa spiralnim nastavcima. Kada smo u ciniji zamesili testo, prebacicemo ga na pobrašnjenu radnu površinu i doraditi. Staviti testo u pobrašnjenu ciniju i pokriti plasticnom folijom, pa ostaviti na toplom mestu 30 minuta, ili dok se ne udvostruci.

Nadevanje i finale: Sir iseckati na kockice. Na pleh od šporeta staviti hartiju. Žumance za premazivanje umutiti s nekoliko kapi vode. Podeliti testo na 4 dela - kao na slikama, ili na 3 dela ukoliko želimo krupnije kiflice. U prvom slučaju svaki deo razviti u krug precnika 22 cm, pa oštrim nožem iseci na 8 trouglova. Svaki trougao prstima "izvuci" u dužinu, odnosno produžiti ga za koji santimetar. Na širu stranicu trougla staviti kašicicu iseckanog sira, pa saviti krajeve testa ka unutra, da sir ne bi iscurio iz kiflice prilikom pečenja. Urolati od šire strane ka vrhu. Redjati kiflice na pleh s razmakom.

Svaku kiflicu premazati pripremljenim žumancetom, pa posuti krupnom solju, susamom, makom ili kimom. Uključiti rernu da se greje na 190-200°C. Za to vreme neka kiflice još jednom porastu na plehu. Izmeu kiflica rasporediti komadice putera i staviti pleh u zagrejanu rernu. Peci oko 15 minuta, ili dok pecivo ne porumeni. Ostaviti kiflice na plehu da upiju preostali otopljeni puter.

Savet

Teško je odoleti domaem pecivu :) Dobar, stari, recept za kiflice nadevene kakavaljem, koje e ukuani s nestrpljenjem išekivati u bilo koje doba dana, a ukoliko smo ih ranije napravili pa zaledili, imaemo ekspres doruak :)