

Susam kiflice (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna
- **40 g** kvasca
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **180 ml** jogurta
- **180 ml** ulja
- **100 ml** vode
- **30 ml** vode za kvasac
- **200 g** susama
- **1** jaje

Priprema

Kvasac potopiti u malo mlake vode (30 ml), dodati kašičicu šecera i ostaviti da nadoe. U nadošli kvasac dodati ulje, jogurt i vodu.

Dodati so i postepeno dodavati brašno pa umesiti testo.

Tetso treba da bude malo mekše, da ne bude tvrdo. Ostaviti oko 30 minuta da naraste.

Nadošlo testo premešiti pa razviti u jedan što veci krug.

Ostrim nožem iseci trouglove željene velicine. Svaki trougao smotati u kiflicu.

U jedan tanjir izmutiti jaje, a u drugi sipati susam. Svaku kiflicu prvo uvaljati u jaje pa je onda spustiti u susam, da se susam bogato zalepi za kiflicu. Poreati kiflice u tepsiju i ostaviti tako još desetak minuta dok se greje rerna. Staviti kiflice da se peku u zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet