

Najmekši Sendvici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **550 ml** mleka
- **3 kašice** suvog kvasca
- **1 kašica** šećera
- **3 kašice** soli
- **150 ml** ulja

Priprema

U mlako mleko dodamo kvasac, so i šećer... ostavimo otprilike 5 minuta da nadoe.

Nadošao kvasac, ulje i brašno zamesiti u glatko testo. Kada zamesite testo napravite kuglice, kod mene je ispalo 10 i ostavite da nadou jedno 15 minuta.

Nadošle kuglice rastanjimo sa oklagijom kao u oblik papira, uvijamo u kiflu i ostavimo da se odmori 15 minuta.

Ukuciti rernu da se ugreje na 200 stepeni. Nadošle kifle pecemo 20-25 minuta, zavisi od šporeta kako brzo pece dok ne dobiju zlatnu boju.

Kada se ispeku premažem ih sa cetkicom mešavine koju napravim od 2 kašike vode i 1 kašike ulja.

Savet

Kad se premaže mešavinom pokriti istom krpom i ostavite malo da se ohlade.