

Francuske kifle



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 4 dljogurta
- 40 gkvasca
- 2 jajeta
- 2 dlulja
- 4 kašicicesoli
- 1 kašicicašecera
- 1100 gbrašna
- 250 gmargarina

Za premazivanje:

- 1 jaje

Za posip:

- **po potrebi** susam
- **po potrebi** laneno seme

Priprema

Mleko umlacimo udrobimo kvasac i umešamo šecer ostavimo da se kvasac aktivira. Jogutr izmešamo sa razmucenim jajima, ulje soli dodamo nadosmi kvasac i polovinu brašna, varjacom izradimo da se sve lepo

sjedini.

Postepeno dodavajuci ostatak brašna umesimo glatko testo.

Ostavimo da miruje oko pola sata, nadošlo testo sipamo na radnu površinu i podelimo na osam dela. Napravimo jufkice i ostavimo da miruje desetak minuta.

Podlogu pospemo sa malo brašna i oklagijom svaku jufku razvucemo što tanje. Re?amo testo narendamo malo margarina poklopimo sa drugom korom pa rendani margarin...

Potupak ponavljamo sedam puta, posto na zadnju ne stavljamo margarin.

Testo razvucemo što tanje i isecemo na 32 dela.

Motamo kiflice, re?amo u pleh obložen pek papirom. Premažemo razmucenij jajetom i pospemo susamom ili lanom. Ostavimo da miruje 15 minut.

Pecemo u unapred zagrejanj rerni na 180C oko 20 minuta dok dobiju lepu rumenu boju.

Savet

Kiflice budu lepe lisnate.