

Pekarske kifle (9)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **40 g** kvasac
- **2 kašičice** šecera
- **2 kašičice** soli
- **2 dl** ulja
- **2 kašičice** sirceta
- **oko 1 kg** brašna

Premazivanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam
- **200 g** margarina

Priprema

Mlako mleko sipamo u posudu za mešenje, udrobimo kvasac dodamo šecer, so, ulje i sirce promešamo da se sjedini i postepeno dodavajuci brašno umesimo glatko testo. Ostavimo da miruje oko pola sata. Sipamo na radnu površinu premesimo i kidamo testo na željenu velicinu formiramo jufkice premazujemo uljem i ostavimo 15 minuta da miruje.

Testo razvucemo oklagijom što tanje gornji kraj što širi o dolji sto uže. Pri motanju dlanovima blago testo vucemo ka spolja. Da bi kifla dobila taj pekarski oblik.

Kifle ostavimo par minuta da krenu.

Redjamo u tepsiju premažemo razmucenim jajetom pospemo susamom i na svaku stavimo kockicu margarina.

Pecemo na 180 C oko 150 minuta dok budu lepe rumene.

Savet

Pecivo bude spolja hrskavo, a iznutra mekane.