

Kiflice sa kimom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**belog brašna
- **200 g**crnog brašna
- **1 kocka**kvasca
- **1,5 kašice**sol
- **2 kašike**šecera
- **2 kašice**mljevenog kima
- **2 kašike**kiselog mleka
- **100 ml**otopljenog maslaca
- **oko 400 ml**toplog mleka
- **1**belance

I još:

- **1**žumance za premaz
- **2 kašice**mleka
- **mal**okima za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega so, šećer, promešati. Kvasac aktivirati, u malo mleka dodati kvasa, malo šecera i malo soli. sa malo toplog mleka i sa . Sipati otopljen i prohladen maslac, kiselo mleko, aktivirani kvasac i, sipajući malo po malo toplo mleko, umesiti mekanije testo. Ostaviti ga na toplom da odmara. Radi lakšeg rukovanja, testo podeliti na 2-3 dela. Rasklagijati koru i iseci je na željeni broj trouglova. Smotati kiflicu i složiti na pleh obložen pek papirom i ostaviti da odmara. Pred pečenje premazati žumancetom blago umućenim s

mlekom i posuti kimom.

Pecnicu dobro ugrejati, pa peci kiflice do zlatno žute boje.

Savet