Posne kiflice sa ajvarom

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **200 ml**vode
- **20 g**svežeg kvasca (ili pola kockice)
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**ulja
- **80 g**ajvara

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje, ajvar i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na blago pobrašnjenu podlogu i mesiti ga 2-3 minuta, uz minimalno posipanje radne površine brašnom. Umešeno testo vratiti u nauljenu vanglicu. Vanglicu prekriti providnom folijom i ostaviti testo da uskisne (da udvostruci svoju zapreminu).

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu. Rukom ga izdužiti u oblik valjka i podeliti ga na šest jednakih delova. Od svakog dela oblikovati jufkicu. Uzeti prvu jufkicu i oklagijom je razviti u tanak krug. Radlom za testo ili sekacem za pizzu testo iseci na cetiri dela (ako želite vece kiflice) ili na šest delova (ako više volite manje kiflice). Svaki iseceni trougao uviti od šire strane ka užoj i formirati kiflicu. Napravljene kiflice poreati u pleh, preko pek papira. Kiflice prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Ukljuciti rernu da se zagreje na 200 stepeni. Narasle kiflice premazati uljem i staviti da se pecu. Kada kiflice blago porumene (ja sam ih u rerni sa ventilatorom pekla 25 minuta) izvaditi pleh iz rerne, prekriti ga kuhinjskom krpom i ostaviti pet minta, da kiflice omekšaju.

Uživajte u veoma mekanim i ukusnim kiflicama.

Savet