

Kifla pogaca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **135** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1.5 dl** mleka
- **1.5 dl** vode
- **1** jaja
- **1 kašičica** šećera
- **1 dl** ulja
- **100 g** margarina na sobnoj temperaturi
- **1** žumanca
- **po želji** susam
- **po želji** semenki lana

Priprema

U cašu staviti kvasac, šećer, kašičicu brašna i mlake tecnosti i ostaviti 10 minuta da naraste. U vunglu staviti brašno, so, jaje, ulje, nadošli kvasaci statak tecnosti i ostaviti 1 sat da naraste. Naraslo testo podeliti na 5 loptica. Svaku lopticu razvaljati u krug, premazati margarinom i tako do kraja. Ostaviti 15 minuta da odstoji. Odstojalo testo razvaljati u veliki krug i njega premazati margarinom. Podeliti ih na 16 delova. Svaki deo uviti u kiflu i reati u tepsiju fi 28 cm po obodu. Dve kifle iseci na pola i postaviti u sredinu šecenom stranom. Ostaviti da naraste dok se rerna ugrije. Namazati žumancetom, secene kifle, posuti semenom lana, a ostale susamom. Peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet