

Kifla pogaca



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **135 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

U cašu staviti kvasac, šecer, kašicicu brašna i mlake tecnosti i ostaviti 10 minuta da naraste. U vanglu 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 ugreje. Namazati žumancetom, secene kifle, posuti semenom lana, a ostale susamom. Peci 30 minuta na 200 stepeni.

Savet