Kifle sa cvarcima (2)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna tip 400
- **1 kesica**suvog kvasca
- **3,5 dl**mleka
- **1**jaje
- **1 ravna kašika**šecera
- **1 ravna kašika**soli

Za premazivanje:

- **1 dl**ulja

Priprema

Pripremiti potrebne sastojke.

U vanglicu sipati brašno, kvasac, šecer i so pa izmešati na suvo da se sjedini i zamesiti mekše testo.

Tako zameseno ostaviti u vanglici pa u kesi da odmara 15 minuta.

Nakon toga staviti ga na radnu površinu i mesiti oko 5 minuta pa ponovo ostaviti 30 minuta da naraste.

Naraslo testo premesiti na radnoj površini pa ga podeliti na 6 ili 7 delova.

Svaki deo malo premesiti i napraviti lopticu.

Loptice ostaviti 15 minuta da odstoje pokrivene kesom i krpom.

Svaku lopticu razvuci rukama pa sa jedne i druge strane preklopiti i ponovo napraviti lopticu. Takvu razvuci što tanje (5 mm) oklagijom u trougao sa oblim uglovima i na njega razmazati dve kašike cvaraka tako da se ivice vide od testa.

U pleh staviti papir za pecenje, a namažano testo motati odozdo ka vrhu i reati na pleh da kraj (vrh) bude dole.

Ako vam nestane cvaraka možete testo mazati i necim drugim. Ja sam Nutelom.

Spremljene kiflice neka odstoje 20 minuta pokrivene u plehu pa ih pecite na temparaturi od 200 stepeni 25 minuta ili dok ne porumene.

Savet

Na ovako testo možete koristiti razne namaze: pekmez, namaz ud sira i jajeta ili smislite nesto.