

Natašine kiflice



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 250 ml mleka
- 1,5 kašicicasoli
- 1/2 kockicesvežeg kvasca
- 60 mlulja
- 630 g brašna (T-500)

Ostalo:

- 1 jaje
- 1 kašicicajogurta
- susam, curekot...
- maslac

Priprema

Kiflice sam radila po receptu Nataše Ristic. Prvi put kada sam procitala recept znala sam da cu morati da ih isprobam. Malo me je bunilo što se testo zamesi sa vrelim mlekom, ali sigurno ta "caka" daje kiflicama neodoljivu mekocu (sa blago hrskavom koricom) i savršen ukus. Od ovog testa možete napraviti krofne, štrudle, pogace... Što se mene tice ovo testo je, od sada, u mojoj kuhinji pod brojem jedan za pravljenje kiflica (dok ga ne isprobam i za druga peciva). Ja sam pravila pola mere, pa sam tako i dala kolicinu sastojaka...

Cela jaja razbiti u vanglicu. Dodati šećer i mutiti mikserom dok blago ne pobele. Dodavati, uz neprestano mucenje mikserom, vrelo mleko. Posle 2-3 minuta dodati pola kockice izmrvljenog kvasca, ulje i so. Umutiti. Postepeno dodavati brašno i mesiti sve dok se ne dobije mekano testo koje se ne lepi za ruke. Testo ostaviti u vanglicu, prekriti ga providnom folijom (ili plasticnom kesom) i ostaviti da naraste. Naraslo testo premesiti i ostaviti da još jedanput naraste.

Testo, zatim, prebaciti na pobrašnjenu podlogu, izdužiti ga u oblik valjka i podeliti na cetiri jednaka dela. Od svakog dela oblikovati lopticu testa. Uzeti jednu lopticu testa i oklagijom je razviti u krug, debljine 2-3 mm. Krug testa podeliti na cetiri dela i uvijati kiflice. Kiflice poreati u pleh, preko pek papira. Isti postupak ponoviti i sa ostalim testom. Kiflice možete filovati slanim ili slatkim filom, po želji. Ja sam ih napravila bez fila.

Napravljene kiflice prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu. Narasle kiflice premazati mešavinom dobro umucenog jajeta i jogurta. Posuti ih semenkama po želji. Na svaku kiflicu staviti po komadic maslaca (otprilike velicine zrna pasulja). Staviti da se pecu u, prethodno zagrejanu, rernu na 200 stepeni.

Pecene kiflice (kada dobro porumene) izvaditi, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade.

Savet