

Pekarske kifle (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mlakog mleka
- 1 kockica kvasca
- 2 kašike šecera
- 2 kašičice soli
- 150 ml ulja
- 1 kg brašna T-400

Priprema

Kifle po mom receptu, pekarske kifle: Pola litre mlakog mleka, 1 mala kockica kvasca, 2 kašike šecera, 2 kašičice soli, 150 ml ulja, 1 kg brašna T-400.

Sve navedene sastojke staviti u vanglu i sa mlakim mlekom zamesiti fino i glatko testo.

Testo odmah razviti i cašom vaditi krugove, svaki krug uviti i oblikovati kiflu.

Složiti u tepsiju na pek-papir i ostaviti 30 minuta da odstoji, pre pecenja kiflice malo poprskati vodom, zatim peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta.