

Pekarske kifle i pekmezlije



Sastojci

Potrebno je:

- 300 ml mleka
- 300 ml vode
- 1 kocka kvasca
- 6 kašika šecera
- 1 kašičica soli
- 300 ml ulja + 100 ml
- 1 kg brašna
- džem ili marmelada (po ukusu)

Priprema

U mlako mleko i vodu staviti 1 kašiku šecera i kvasac da se otopi. U posudu sa brašnom oko 1 kg sipati so, šecer i ulje 300 ml, dodati otopljen kvasac i zamesiti testo, ako je potrebno dodajte još brašna, testo da bude meko i ostaviti da naraste. Testo jednom premesiti, pa sačekati da naraste ponovo.

Testo podeliti na 16 jednakih delova (jufki).

Na radnoj površini sipati po 1 kašičicu ulja i na njoj razviti oklagijom testo, svaku jufku posebno.

Testo rastanjiti tanko u obliku trougla i zaviti ga u kiflu ili u obliku cetvorougla i namazati sa 1 kašikom džema i zaviti u štrudlu, preklopiti testo, tako da vam džem ne iscuri. Svaku kiflu ili štrudlu pre pečenja opet premazati uljem i peći ih 15 minuta na 200 C, pa još 10 minuta na 150 C.