Pekarske kifle

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650 g**brašna
- **100 ml**mlake vode
- **250 ml**mleka
- **3 kašike**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kockica (40g)**kvasca
- **100 g**maslaca
- **1**jaje

Za premazivanje:

- **1**žumanac
- **2 kašike**hladnog mleka

Priprema

Kvasac otopiti u mlakoj vodi. Maslac otopiti u mlakom mleku. Pomešati brašno, šecer, so, jaje, kvasac i mleko s maslacem. Mutiti mikserom (nastavcima za testo) dok se sastojci dobro ne sjedine. Pokriti platnenom salvetom i ostaviti da naraste, da se udvostruci. Radnu površinu posuti brašnom, staviti testo i premesiti ga. Podeliti testo na 15ak kuglica. Kuglice razvuci i zarolati ih u kifle.

Kifle poredjati u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti ih da narastu. Svaku kiflu premazati žumancetom umucenim sa hladnim mlekom. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C.

Savet