Kiflice sa šunkom i kajmak namazom

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna tip 400
- **250 ml**mleka
- **1 šoljica**ulja
- **150 ml**vode
- **1 kesica (10g)**suvog kvasca
- **1 kašika**soli
- **1 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **150 g**šunke
- **200 g**kajmaka

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **20 g**margarina
- **10 g**susama

Priprema

Mleko staviti da se ugreje malo da ne bude hladno, 30°C, zatim staviti šecer i mešati dok se ne sjedini. U vodu na temperaturi od 30°C sipati so i mešati dok se ne sjedini. Staviti brašno u vecu posudu radi lakšeg mešenja i oblikovanja, zatim napraviti na sredini udubljenje, i posipati suvi kvacas po celom delu, zatim dodati mleko, mesiti, pa dodati vodu i ulje, sve to zamesiti da bude testo meko, i da se ne lepi. Ostaviti testo da odstoji 40 minuta. Testo izvaditi iz posude na površinu stola, i podeliti na 5 dela, od svakog dela napraviti jufke, i ostaviti 10 minuta da se testo odmori. Zatim svaku jufku rastanjiti u precniku od 20cm i narendati margarin preko, pa staviti sledecu jufku i svaki naredni postupak se ponavlja, na zadnjoj se margarin ne stavlja. To testo razviti oklagijom u krug od 50cm. Zatim testo podeliti na 16 dela, i na svakom delu staviti šunku.

Zatim staviti kajmak namaz.

Svaki deo uvijati i praviti u kiflu. I reati u podmazan pleh. Kiflice premazati umucenim jajetom, i posipati susamom, preko staviti delice margarina ili narendati.

Staviti da se peku na temperaturi 200°C nekih 30 minuta, dok kifle dobiju zlatnu žutu boju. Zatim izvaditi i kifle premazati uljem. Ostaviti da se prohlade i servirati. Prijatno!

Savet

Paziti da testo ne bude previše tvrdo tokom mešenja i da ne izgore tokom peenja.