

Maxi kifle



Sastojci

Potrebno je:

- 200 ml jogurta
- 200 ml mleka
- 200 ml kisele pavlake-vrhinja
- 200 ml ulja
- 2 kašike šecera
- 2 kašike soli
- 4 jajeta
- 50 g svežeg kvasca
- 1 prašak za pecivo
- 1,400 g brašna T-400 meko

Priprema

Mleko, pavlaku i jogurt izmešati i smlaciti na ringli, pa u to dodati kvasac, šecer i 8 kašika brašna. Pustiti da nadodje.

U vecu ciniju staviti brašno, so, ulje, prašak za pecivo, jaja i dodati nadošli kvasac.

Umesiti fino testo, pa pustiti da nadodje.

Kada je nadošlo, premesiti i pustiti da još jednom nadodje. Zatim testo razviti na pouljenoj radnoj površini i razviti. Vaditi krugove vecom ili manjom cinijom, pa svaki krug razviti, po dužini svaki krug zaseci nožem na tri mesta, po dužini 10 cm, a onda kiflu smotati.

Peci na 200 stepeni 30 minuta.

Pre pečenja, kifle posoliti i malo poprskati vodom.