

Rol-kiflice s jogurtom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **130 min**

Sastojci

Testo:

- **300 g** mekog brašna T 400
- **2 kašike** šećera
- **1 kašica** soli
- **13 g (1/3 pakovanja)** svežeg kvasca
- **1** jaje
- **160 g** gustog jogurta
- **30 g** putera

Finale:

- **1 kašica** putera za podmazivanje posude
- **1** žumance za premazivanje kiflica
- **1 kašica** mleka

Priprema

Priprema testa: Izmeriti i prosejati brašno. Izmeriti jogurt i ostaviti ga na sobnoj temperaturi da se ugrije. Izmeriti puter i ostaviti ga na sobnoj temperaturi da omekša. U vecu ciniju staviti prosejano brašno. Dodati šećer, so i izmravljen kvasac, pa promešati. Dodati jaje i jogurt. Dodati omekšao puter. Izmešati sastojke i umesiti testo. Mesiti najmanje 5 minuta, a možemo koristiti mikser sa spiralnim nastavcima. Dobro umešeno testo staviti u cistu, pobrašnjenu, ciniju i pokriti je plasticnom folijom. Ostaviti na sobnoj temperaturi da se testo

udvostruci, u zavisnosti od temperature prostorije 35-50 minuta. Naraslo testo podeliti na 6 jednakih delova. Svaki deo fino zaokružiti, pa loptice pokriti plasticnom folijom i ostaviti 15 minuta da se testo odmori.

Finale: Posudu, pekac u kojem cemo peci rol-kiflice, premazati puterom. Uzimati jednu po jednu lopticu. Testo oklagijom ovalno rastanjiti na velicinu 12 x 20 cm. Prebaciti duže krajeve ovala prema sredini, pa ovlaš urolati. Sastav štipkati prstima, a zatim dlanom valjati rolnicu da bi se sastav ujednacio. Preseci rolnicu po kracoj sredini na dva dela. Dobijene dve rol-kiflice staviti u pripremljen pekac, presekom okrenute ka dnu. Ponoviti postupak s ostalim lopticama. Pokriti pekac plasticnom folijom i ostaviti kiflice da se udvostruce, otprilike 30 minuta.

U medjuvremenu ukljuciti rernu da se greje na 180°C. Pripremiti žumance za premazivanje i pomešati ga s jednom kašicicom mleka. Premazati kiflice, pa pekac staviti u zagrejanu rernu. Peci 15-18 minuta. Ako bude bilo potrebno, pri kraju pokriti kiflice alu-folijom. Izvaditi pekac iz rerne, a pecivo ostaviti 5 minuta da predahne. Kao i svako hlebasto pecivo, najbolje je sveže.

Savet

Jednostavan recept za mekane i nežne rol-kiflice, napravljene od nekoliko sastojaka koje uvek imamo u kui. Naravno, potrebno je provesti malo vremena u ekanju jer to su kiflice od kvasnog testa, ali svakako vredi ekati korpicu s toplim kiflicama na stolu. Bez obzira da li emo kiflice servirati za doruak, užinu ili veeru, uz džem ili suhomesnate nereske, ovo je recept za bilo koji obrok, bilo kog dana u nedelji. Navedene mere su za posudu, peka, dimenzija 18 x 24 cm, ili za 12 rol-kiflica.