

Mekane kiflice sa vodom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 5 dl vode
- 1 kockica kvasca
- 3 kašičice šecera
- 1-2 kašičice soli
- 1 šoljica ulja
- feta sir (ili fil po želji)
- 1 jaje

Priprema

2 dl mlake vode, kvasac i kašičicu šecera ostaviti da nadodje.

1 kg brašna staviti u ciniju za mešenje, dodati 3 dl mlake vode, kašičicu soli, 2 kašičice šecera, ulje i kvasac. Zamesiti meko testo i ostaviti, pola sata da naraste.

Premesiti testo, podeliti na dve lopte i svaku loptu posebno razviti i seci na trouglice (ja sam sekla jedno testo na 16 trougla).

Filovati samo sirom, salamom i sirom, džemom, eurokremom ili po želji (ko voli slane, a ko slatke).

Uključiti rernu na 200 stepeni i dok se ne ugrije, ostaviti kiflice još malo da odstoje.

Premazati kiflice umucenim jajetom i ako volite pospite susamom, makom, kimom ili u slatkoj varijanti šećerom u prahu.

Ove kiflice mogu da budu i posne, samo ih ostaviti prazne ili filovati džemom.

Umesto jajeta premazati ih rastvorom od pola šoljice vode i pola šoljice ulja.

Kiflice su neverovatno mekane i lepe.

Ja bacam recepte sa mlekom i jajima.