

Posne ajvar kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1/2 kašičice** kurkume
- **130 ml** vode
- **1 kašičica** šecera
- **1/2 kockice (20g)** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **40 ml** ulja
- **80 g** otopljenog margarina
- **80 g** ajvara

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom jedne kašičice šecera, razmrviti kvasac, promešati i ostaviti da se kvasac aktivira. U vanglicu staviti brašno, dodati kurkumu, kašičicu soli i šecera i promešati. Slobodno dodajte kurkumu zbog boje, njen ukus se uopšte ne oseca u testu (ovo važi za sve koji ne vole ukus kurkume). Ubaciti ulje, rastopljeni margarin, ajvar i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i umesiti ga, uz minimalno dodavanje brašna, sve dok se ne dobije mekano, elastичno testo. Testo oblikovati u loptu i vratiti u pobrašnjenu vanglicu. Vanglicu prekriti providnom folijom i ostaviti da testo udvostruci svoju zapreminu.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu podlogu i blago ga rukama izvuci u valjak. Podeliti testo na cetiri jednaka dela. Od svakog dela oblikovati jufkicu. Uzeti odmah jednu jufkicu i razviti je oklagijom u krug debljine 3mm. Krug oštirim nožem iseci na cetiri dela. Svaki iseceni trougao pri vrhu raseci na cetiri manje trake, tako da vrh testa ostaje neisecen (ovo možete i da preskocite). Svaki iseceni trougao umotati u kiflicu, od šireg ka užem (isecenom) delu testa.

Napravljene kiflice poreati u podmazani pleh ili preko pek papira. Pokriti kiflice kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu. Rernu uključiti na 200 stepeni. Narasle kiflice premazati uljem i staviti da se pecu 20-25 minuta. Kada kiflice blago porumene izvaditi ih iz rerne i prekriti kuhinjskom krpom da omekšaju. Ko voli da su kiflice hrskave ne prekrivati ih posle pečenja.

Kiflice sam pravila po receptu sa bloga Minjina Kuhinjica.

Savet