

Rolovane kifle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna tip 400
- **4 d** mleka
- **3** jajeta
- **1 d** lulja
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **300 g** sira
- **po želji za posipanje** susam
- kim
- lan
- **200 g** margarina ili putera

Priprema

Umutiti kvasac u malo vode sa šećerom i jednom kašikom brašna. Ostaviti da nadoe. Nakon toga umesiti testo od brašna, soli, ulja, i žumanaca. Ostaviti testo da se odmoti oko 15-tak minuta.

Savet

Razviti testo što manje, pa izrendati hladan margarin ili puter. Presavitaji ga nekoliko puta. Nakon presavijanja testo razviti oko pola cm debljine i celo premazati sirom koji je izmesan sa 2 belancca. 1 ostaje za premazivanje. Uviti rolat i seci cik-cak ili po želji. Reati u pleh, premazati umuenim belancetom i posuti po

želji. ostaviti da naraste oko pola sata. Pei na 150 stepeni dok ne porumeni.