

Kroasan kifle (2)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **660 g** brašna
- 2 jajeta
- 1 jogurt
- 2 dlmleka
- 1 **kašika** meda
- 1 **kocka** kvasca
- 250 g margarina
- 1 **kašika** soli

Priprema

U vanglicu sipati brašno i u sredini napraviti rupu. U lonce u vruće mleko sipati kašiku meda i kvasac, promešati i zatim sipati u brašno.

Kad nadoe kvasac dodati u to jaja, jogurt i so. Varjacom dobro izlupati testo dok ne postane glatko.

Zatim izruciti testo iz vanglice u obliku vekne.

Razdeliti ga zatim na 8 jednakih obgi.

Svaku obgu posebno razviti oklagijom, velicine jedne palacinke.

U poseban sud penasto umutiti margarin, zatim svaku prethodnu obgu premazati margarinom i reati jednu na drugu. Poslednju obgu ne treba mazati margarinom.

Oklagijom zatim razvuci to testo da bude okruglo precnika 50 cm. Podeliti testo na 4 dela pa na 8 a zatim svaku osminu testa podeliti još na 3 dela tako da se ukupno dobije 24 delova (24 kifle). Uvijati jednu po jednu kiflicu i to od šireg dela ka užem.

Reati u pleh podmazan margarinom u razmacima i ostaviti oko sat vremena da urastu. Peci ih na 200 stepeni oko 15 minuta. Prokuvati 1,5 kašikicu soli sa malo vode, ohladiti i premazati preko vrućih ispečenih kifli.

Savet