

## *Integralne kiflice sa viršlom*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna T-500
- **200 g** integralnog brašna
- **1,5 kesica** suvog kvasca
- **200 ml** mlijeka
- **200 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **250 g** margarina
- **3** jajeta

#### **Fil:**

- **8** viršli

### **Priprema**

Od gore navedeni sirovina sem margarina zamijesiti tijesto i ostaviti da fermentiše.

Dok tijesto fermentiše oguliti viršle i isjeci ih na 4 dijela (tako da dobijemo 32 dijela). Margarin isjeci na listove.

Kad je tijesto fermentisalo razvuci ga oklagijom u obliku pravougaonika i na polovinu staviti margarin. Preklopiti.

Ponovo razvuci pravougaonik, i napraviti trojku. Ponoviti još jednom.

Ponovo razvuci u pravougaonik i napraviti cetvorku.

Zatim razvuci tijesto što tanje, sjeci na kvadrate, (jedan kraj zasjeci) i staviti pripremljene viršle.

Saviti kiflicu i re?ati u podmazan pleh. Kiflice premazati umucenim žumancetom i posuti susamom.

Peci na 220 C oko 25 minuta.

**Savet**