

Kiflice sa bundevom



Izrada:

U prosijano brašno po obodu dodati so, a u sredinu suhi kvasac, šećer i ostale sastojke te zamijesiti glatko tijesto i oblikovati kuglu. Količinu jogurta prilagoditi vlažnosti bundeve (možda će trebati nešto više ili manje tečnosti). Posudu u kojoj ste zamijesili tijesto prekriti prozirnom folijom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi. Kad se tijesto uduplalo premijesiti i podijeliti na 2 jednaka dijela. Svaku kuglu razvaljati na brašnjavao podlozi u formu kruga i rezati na 16 trouglova. Svaki trougao dodatno razvući po dužini. Možete ih motati prazne ili puniti sirom, šunkom ili po želji suhomesnatim proizvodima. Redati u pleh obložen pek papirom, prekriti kiflice krpom i ostaviti da nadolaze oko 20-ak min. Premazati ih umućenim žumancetom sa kašikom slatkog vrhnja i posuti sjemenkama. Količina od 32 kiflice je dovoljna za veliki pleh od rerne dimenzija 42x31 cm. Peći u zagrijanoj rerni na 190 st. 15-20-ak min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečene kiflice prekriti suhom krpom i nakon 15-ak minuta su spremne za posluživanje.

Prijatno!

* Kiflice sa pireom bundeve su izuzetno mekane i zadržavaju svježinu nekoliko dana.

Potrebni sastojci:

- 600 g brašna (bijelo pšenično, meko (glatko))
- 9 g suhog kvasca
- prstohvat šećera
- 2 čajne kašičice soli
- 250g pirea pečene ili kuvane bundeve
- 1 jaje
- 80 g otopljenog maslaca
- 150 ml jogurta sobne temperature (+- u zavisnosti od vlažnosti bundeve)

Punjenje: sir, šunka, suhomesnato po želji

Premaz:

- 1 žumanjak
- 1 kašika slatkog vrhnja ili mlijeka
- sjemneke susama, lana, ćurekota, kima