

# Pone slatke kiflice sa bundevom



## **Potrebni sastojci:**

- 700g brašna (bijelo pšenično, meko, tip 400)
- 10 g suhog kvasca
- 80 (100) g šećera
- prstohvat soli
- 250g pirea pečene ili kuvane bundeve
- 100 ml ulja (suncokretovo)
- 200ml mlake vode (+- u zavisnosti od vlažnosti bundeve)

**Punjenje:** pekmez od šljiva, jagoda, kajsije...

## **Izrada:**

Od navedenih sastojaka zamijesiti glatko tijesto. Količinu vode prilagoditi vlažnosti bundeve. Posudu u kojoj ste zamijesili tijesto prekriti prozirnom folijom i ostaviti na toplom mjestu da nadolazi. Kad se tijesto uduplalo premijesiti i podijeliti na cca 25 kuglica (oko 53 g težine). Svaku kuglicu razvaljati u ovalan oblik i zarezati u gornjem dijelu 4 reza. Podlogu na kojoj valjate tijesto lagano premažite uljem pomoću kista, ne koristite dodatno brašno. Donji dio filovati pekmezom po želji i motati odozdo prema gore, tako da zarezane šare dođu na vrh. Redati u pleh obložen pek papirom, prekriti kiflice krpom i ostaviti da nadolaze oko 30 min. Peći u zagrijanoj rerni na 190 st. 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!