

# Kiflice sa jogurtom i sirom



## Izrada:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini sipati suhi kvasac i šećer, zaliti mlakom vodom i malo promješati i ostaviti tako oko 5-10 minuta. Zatim dodati i sve ostale sastojke (so sipati po obodu brašna, ne direkto na kvasac). Vrlo kratko zamijesiti tijesto (količina brašna zavisi od vrste koju koristite pa će možda biti potrebno nešto više ili manje od navedene količine), prekriti posudu krpom ili plastičnom folijom i ostaviti na toplom da nadolazi 15 minuta. Nakon toga premijesiti tijesto, sada mijesiti oko 4-5 minuta. Ponovo ostaviti da nadolazi na toplom mjestu oko 45 minuta. Kad je tijesto nadošlo napraviti i punjenje.

Mladi sir izmrviti, a bjelanjke sa soli izmiksati. Sjediniti sir i bjelanjke pomoću špatule, lagano prevrtati.

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 2 dijela. Podlogu posuti brašnom i prvi dio razvaljati u krug debljine do 5mm. Krug podijeliti na 16 jednakih trouglova, folovati, umotati i ređati u pleh obložen pek papirom. Ponoviti postupak i sa drugom polovinom tijesta (biće vam potrebna 2 pleha). Plehove prekriti i ostaviti oko 20-30 minuta da kiflice odmore. Rernu zagrijati na 200 st.C.

Nadošle kiflice premazati pomoću kuhinjskog kista umućenim žumanjkom sa vrhnjem ili vodom, posuti susamom i morskou soli. Kiflice peći u zagrijanoj rerni oko 20-ak minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Prijatno! ♥

## Potrebni sastojci:

### Tijesto:

- oko 600 g mekog brašna (tip 00)
- 7 g suhog kvasca
- 1 kašičica šećera
- 50 ml mlake vode
- 2 kašičice soli (kafene kašičice)
- 300 ml jogurta (mlakog)
- 75 ml ulja
- 2 žumanjka

### Punjenje:

- 300 g mladog kravljeg sira (ili po želji)
- 2 bjelanjka
- malo soli (ako je sir neslan, malo više soli)

### Za premazivanje i posipanje:

- 1 žumanjak
- 2 kašičice vrhnja za kuhanje ili vode
- susam (ili sjemenke po želji)
- krupna morska so