

SLATKE KIFLICE

POTREBNI SASTOJCI:

Tijesto:

- 500 g mekog brašna (tip 00)
- 7 g suhog kvasca
- 100 g šećera
- 50 ml mlake vode
- 1/2 kašičice soli
- 220 ml tečnog jogurta (mlakog)
- 75 ml ulja
- 2 žumanjka

Punjenje:

- pekmez po želji, nutela i sl.

Za premazivanje:

- 1 žumanjak
- 2 kašike slatkog vrhnja



PRIPREMA:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini sipati suhi kvasac i kašičicu šećera, zaliti mlakom vodom i malo promješati i ostaviti tako oko 5 minuta. Kad se kvasac aktivira 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 dok se zapremine ne udvostruči. Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 2 dijela. Podlogu posuti brašnom i prvi dio razvaljati u krug debljine par mm. Krug podijeliti na 16 jednakih trouglova, filovati, umotati i ređati u pleh obložen pek papirom. Ponoviti postupak i sa drugom polovinom tijesta. Pleh prekriti i ostaviti oko 20-ak minuta da kiflice odmore. Nadošle kiflice premazati pomoću kuhinjskog kista umućenim žumanjkom sa vrhnjem. Kiflice peći u zagrijanoj rerni na 200st.C oko 15-ak minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Prijatno!