

Kiflice sa sirom



Izrada:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje i sipati suhi kvasac i šećer, zaliti mlakom vodom, pomiješati sa malo brašna i ostaviti tako oko 5-10 minuta da se kvasac aktivira. Zatim dodati i sve ostale sastojke. Tijesto kratko mijesiti, a količina brašna, odnosno jogurta, zavisi od vrste brašna 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 20 minuta. Nakon toga premijesiti tijesto na radnoj površini, sada mijesiti oko 4-5 minuta. Ponovo ostaviti da nadolazi na toplom mjestu oko 45 min ili dok se zapremine ne udvostruči.

Sjediniti svježi krem sir i kajmak za punjenje kiflica (za punjenje možete koristiti vaš omiljeni sir ili mješavinu sireva).

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 2 jednaka dijela. Podlogu posuti brašnom i prvi dio razvaljati u krug prečnika 36 cm. Krug podijeliti na 16 jednakih trouglova, filovati mješavinom sira i kajmaka, umotati i ređati u pleh (42x30 cm) obložen pek papirom. Ponoviti postupak i sa drugom polovinom tijesta. Pleh prekriti krpom i ostaviti oko 20-30 minuta da kiflice odmore.

Rernu zagrijati na 200 °C. Nadošle kiflice premazati pomoću kuhinjskog kista umućenim žumanjkom sa vrhnjem ili jogurtom, posuti susamom i čurekotom ili sjemenkama po želji. Kiflice peći u zagrijanoj rerni oko 20 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečene kiflice prekriti suhom krpom i nakon 15-ak minuta odmaranja spremne su za jelo.

Prijatno!

Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 500 g mekog (glatkog) brašna (tip 00)
- 7 g Dr. Oetker instant suhog kvasca
- 1 kašičica šećera
- 50 ml mlake vode
- 2 kašičice soli (kafene kašičice)
- 250 ml tečnog jogurta (mlakog)
- 75 ml ulja
- 2 žumanjka

Punjenje:

- 100 g svježeg krem sira
- 100 g kajmaka

Za premazivanje i posipanje:

- 1 žumanjak
- 2 kašičice vrhnja za kuhanje ili jogurta
- susam, čurekot (ili sjemenke po želji)