

Lisnate cimet kiflice



Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 500 g mekog (glatkog) brašna, tip 00
- 7 g Dr. Oetker instant suhog kvasca
- 50 ml mlake vode
- 100 g šećera
- 250-270 ml tečnog jogurta (mlakog)
- 100 ml ulja
- 2 žumanjka

Još potrebno:

- 100 g maslaca (omekšalog)
- 50 g smeđeg šećera
- 3 vrećice Dr. Oetker cimet šećera

Izrada:

U odgovarajućoj posudi prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje i sipati suhi kvasac i 1 kašičicu šećera. Zaliti mlakom vodom, pomiješati sa malo brašna i ostaviti 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 mjestu 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 1h ili dok se zapremina tijesta ne udvostruči.

Nadošlo tijesto premijesiti. Podlogu posuti brašnom razvaljati u pravougaonik dimenzija 50x40 cm. Razvaljano tijesto ravnomjerno premazati omekšalim maslacem i posuti mješavinom smeđeg šećera i cimet šećera. Tijesto zarezati i preklapati na način kako je prikazano na slikama pripreme kako bi dobili lisnati blok. Formiran blok prekriti i ostaviti tijesto u zamrzivač na 30 minuta, a potom na pobrašnjenoj podlozi razvaljati u krug prečnika 50 cm i podijeliti prvo na četvrtine, zatim na osmine i na kraju svaku osminu podijeliti na 3 jednaka dijela. Ukupno ćete dobiti 24 kiflice. Formirane kiflice rasporediti u pleh 42x32 cm obložen pek papirom. Prekriti ih krpom i ostaviti da nadolaze još oko 30 min.

Renu zagrijati na 190 °C. Nadošle kiflice peći u zagrijanoj rerni oko 20 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečene kiflice prekriti suhom kuhinjskom krpom i nakon 15 minuta odmaranja spremne su za jelo.