

Kiflice sa bundevom



Potrebni sastojci:

Tijesto:

- 500 g mekog (glatkog) brašna T00
- 1 vrećica (7 g) Dr. Oetker suhog kvasca
- 120 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse korice limuna
- 150 g pirea pečene tikve
- cca 2 dl mlake vode (u zavisnosti od vlažnosti tikve)
- 1 dl ulja (suncokretovo)

Još potrebno:

- pekmez od jagoda (čvršći)
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- šećer u prahu

Priprema:

U odgovarajućoj posudi prosijati brašno, na sredini napraviti malo udubljenje i sipati suhi kvasac i 1 kašičicu šećera. Preliti sa oko 50 ml mlake vode, pomiješati sa malo brašna i ostaviti oko 5-10 minuta da se kvasac aktivira.

Zatim dodati i sve ostale sastojke.

Kratko mijesiti da se dobije srednje čvrsto tijesto, a količina vode zavisi od vlažnosti pirea pečene tikve kao i 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, sada mijesiti oko 4-5 minuta. Ponovo ostaviti da nadolazi na toplom mjestu oko 1h ili dok se zapremina tijesta ne udvostruči.

Kad je tijesto nadošlo, prebaciti ga na radnu površinu i premijesiti. Podijeliti na 16 jednakih dijelova i formirati kuglice. Prekriti i ostaviti ih da odmore 10 minuta. Svaku kuglicu razvaljati tanko u približno ovalan oblik (pogledati slike pripreme, a po potrebi sasvim malo nauljiti tijesto kako bi se lakše valjalo). Gornju trećinu razvaljanog tijesta zarezati rezačem za tijesto na 5 kosih trakica, a na donju trećinu ravnomjerno rasporediti 1 kašičicu pekmeza od jagoda i posuti vanilin šećerom. Zarolati i ređati u pleh 35x26 cm obložen pek papirom. Formirane kiflice prekriti i ostaviti na toplom mjestu da odmaraju 30 min, a zatim peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C oko 20-25 minuta dok ne dobiju lijepu rumenu boju.

Pečene kiflice prekriti pek papirom i suhom krpom i ostaviti da odmore 15 minuta a zatim posipati šećerom u prahu i poslužiti.

Prijatno!