

# „Pita“ kiflice



## Potrebni sastojci za 20 kiflica:

**Vrijeme pripreme: 2h i 30min**

### Tijesto:

- 550 g mekog (glatkog) brašna tip 00
- 1 vrećica (7 g) Dr. Oetker instant suhog kvasca
- 150 ml mlake vode
- 150 ml mlakog mlijeka
- 4 kašike šećera
- 1 jaje
- 60 ml ulja

### Za premazivanje tijesta:

- 150 g otopljenog maslaca

### Za punjenje:

- Nutella

### Premaz za kiflice:

- 1 jaje
- 1 kašika mlijeka

### Priprema:

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

Zatim dodati i sve ostale sastojke za tijesto. Mijesiti da se dobije glatko srednje čvrsto tijesto, a količina brašna, odnosno mlijeka i vode, 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 oko 1h ili dok se zapremina tijesta ne udvostruči.

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 10 jednakih dijelova i oblikovati kugle, te ih prekriti ih prozirnou folijom. Ostaviti da odmire oko 15 minuta.

Maslac otopiti na laganoj vatri.

Prvu kuglu razviti što tanje oklagijom (za pite i baklave) na blago pobrašnjenou podlozi. Razvijenu jufku prerezati na pola (od svake kugle tijesta dobićete 2 kiflice, ukupno 20 komada) i poprskati otopljenim maslacem pomoću kuhinjskog kista. Preklopiti svaku polovinu jufke od krajeva prema sredini 2 puta (pogledati slike pripreme) i nafilovati sa omekšalom nutelom (ili namazom po želji) i zarolati. Na isti način pripremiti i preostale kugle tijesta i formirati kiflice. Kiflice rasporediti u veliki pleh od rerne (42x32 cm) obložen pek papirom. Prekriti i ostaviti da odmire oko 30 min.

Rernu zagrijati na 190°C. Nadošle kiflice premazati umućenim jajetom sa mlijekom i peći u zagrijanoj rerni oko 20 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečene kiflice prekriti suhom kuhinjskou krpou i nakon 15 minuta posipati šećerou u prahu i spremne su za jelo.