

Mamine kifle

<http://mojakrofница.blogspot.com/>



Sastojci:

- 1 kg mekog brašna
- 1 kvasac (2 kesice suvog)
- 1/2 l mleka
- 1/4 l ulja
- 2 kašičice soli
- 2 kašičice šećera
- 2 jaja
- 1 pakovanje margarina ili putera (250 gr)
- 1 žumance
- 3 kašičice pavlake

Ovo je klasično kiselo testo, koje ne voli da mu je "hladno", stoga svi sastojci koji su potrebni, treba da odstoje sat vremena na sobnoj temperaturi. Bilo da stoje u frizideru, špajzu, na terasi...

Pre svega spremiti kvasac. U 1/2 l mlakog mleka ( nikako vruće) staviti izmrvljen kvasac pomešan sa 1 kašikom brašna ( od onog 1 kilograma iz sastojaka) i 2 kašičice šećera. Ostaviti ga na toplom da nadodje.

Nikad ne ide so na kvasac, neće narasti.

Kada je kvasac nadošao, u drugu posudu sipati brašno, ja u njega dodam so, pa dodati 2 umucena jaja, ulje, promešati, pa dodati nadignut kvasac.

Testo mesiti 10 minuta, pokriti ga krpom i ostaviti da odmara 1 sat.

Kad je testo odstajalo, premesiti ga, podeliti na 2 dela, a svaku polovinu na jos 3 dela.

Svaki deo razviti u krug, i seći na 8 delova.

Ja sam ovaj put filovala sa dzemom od kajsija, a možete filovati po izboru. Mogu se se praviti i slane kifle.

Redjati ih u podmazan pleh ili obložen pek papirom.

Svaku kiflu premazati umućenim žumancem i pavlakom. Odozgo staviti po kockicu margarina ili putera.

Kifle staviti u hladnu rernu i peći na 175 stepeni oko 25 minuta dok lepo ne porumene.

( Temperatura zavisi od vaše rerne )