

Pekarske posne kiflice (na vodi)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g**brašna
- **400 ml**vode
- **2 kašike** šecera
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicakurkume**
- **1/2 kockicekvaska**
- **1 kašicicasirceta**
- **1 kesicapraška** za pecivo

Za premazivanje kifli

- **100 ml**vode
- **1 kašikabrašna**

Priprema

Kvasac potopiti u toploj vodi i dodati šefer, zamesiti testo sa brašnom pomešanim sa pecivom i nadoslim kvascem, dodati kurkumu,sirce i so. Ostaviti testo na topлом da nadodje.

Nadoslo testo razviti pa seci u željene oblike, filovati džemom i uvijati kifle, ostaviti na topлом da kifle odmore i nadodju.

Nadošle kifle premazati vrelim premazom od vode i brašna posuti odozgo sa kristal šecerom i peci.

Za premazivanje kifli: 100 ml vode, 1 kašika brašna (pomešati vodu i brašno pa skuvati treba da vri uz neprekidno mešanje).

Nadosle kifle peci na 200 stepeni 30 minuta. Ispecene kifle sada vrele premazati mlakim prelivom od brašna i vode. Ohladiti i uživati. (kurkuma je zacin, a ima ga u svakom bio šopu)

Savet