

## KIFLE OD PŠENIČNOG I RAŽANOG BRAŠNA

za 7 kifli

125 ml toplog mleka

250 ml tople vode

1/2 kocke svežeg kvasca

1,5 kašike smeđeg šećera

250g pšeničnog brašna T500

150g ražanog brašna

1 kašičica praška za pecivo

1 kašika gustina

5g soli

50g maslinovog ulja

1 žumance za premazivanje

Mešavina semenki suncokreta i susama

Kvasac rastopiti u toplom mleku, dodati šećer i ostaviti par minuta da kvasac proradi. U činiji u kojoj ćete mesiti stavite polovinu brašna T500, ražano brašno, prašak za pecivo, gustin, kvasac rastvoren u mleku i vodu. Izmešajte. Dodajte maslinovo ulje i so pa polako dodavajte ostatak brašna T500, tako da testo bude meko, blago lepljivo. Mesite testo u mikseru nastavkom za hleb 7-8 minuta. Ukoliko mesite ručno, ostavite deo maslinovog ulja od ukupne količine, namažite ruke njime i mesite oko 10 minuta. **Testo je baš vlažno i lepi se ali nemojte dodavati još brašna već samo mesite.** Ako vam se počne lepiti za ruke, opet namažite ruke uljem. Treba da utrošite svo ulje. Kada se dobro umesi testo će postati glatko i jednostavno za rukovanje. *Iako je lepljivo*, izvadite testo na blago pobrašnjavenu površinu i kratko umesite. Od njega napravite 7 jednakih loptica. Rernu uključite na 70°C i stavite u nju šerpu sa vodom. Blago pobrašnjavite radnu površinu. Svaku lopticu razvijte na oblik čamca da bude tanka pa je zaralujete ka unutra tako što ćete blago pritisnuti testo rukama dok uvijate kako bi se što bolje zalepilo a i da se ravnomerno raširi. Ponovite postupak dok ne napravite 7 kifli. Poređajte u tepsiju na koji ste stavili papir za pečenje tako da ostavite dovoljno mesta između kako se ne bi dodirivali. Poprskajte vodom i prebacite u rernu na 15 minuta da narastu. Ili ih prekrijte prozirnom folijom i stavite u frižider. Kada budete hteli da pečete (ujutro ili sledeći dan) izvadite da se ugreje na sobnoj temperaturi oko sat vremena pa tek onda pecite. Izvadite kifle iz rerne. Premažite kifle žumancetom i pospite semenkama i krupnom morskom soli. Za to vreme uključite rernu na 200°C. Pecite u već zagrejanom rerni u kojoj je šerpa sa vodom 10 minuta. Onda izvadite šerpu i pecite još 15-20 minuta dok se ne zarumene. Izvadite iz rerne na rešetku i prekrijte krpom da se malo prohlade. Poslužite toplo ili zamrznete višak pa podgrejte pre jela.

Kifle su najlepše ako se jedu isti dan.