

Domace kiflice sa virslama

Cesto ih pravim,site su,brzo se prave,mogu da kombinujem filove,deca ih vole...sta jos reci ,probajte.

1 Sjediniti mleko i vodu,treba da bude toplo,dodati secer i kvasac.[/korak] Kada se podigne kvasac u dublju posudu sipati brasno(oko pola kg.),jaje ,ulje,so i nadosli kvasac.Dobro izraditi i dodavati jos brasna da se lepo oblikuje loptasto testo koje se ne lepi za podlogu.(Brasno se ne utrosi svo ostace od jednog kilograma.)

Sastojci:

kvasac 1
toplog mleka 2 dl
vode 2dl
soli kasikica
secera kasikica
jaje 1
ulja 1 dl
brasna 1 kg
virsle,trapist,salama po potrebi
,sunka,kecap

2 Ostaviti da odstoji pola sata

3 .Rastanjiti na oko 1 cm debljine i iseci trake sirine do 10 cm.Od traka seci trouglove.Trougao blago rukom izduziti podignuto u vazduh,ne tanjiti na stolu oklagijom ,nece biti dovoljno vazdusasto, nafilovati filom tj. na siri deo trougla staviti:(1/4 virsle,salame,...zavisi sta je spremljeno,malo dodati kecapa ili trapista ,po zelji).Kiflu urolati, redjati u namazan pleh

4 .Kada se pleh napuni ostaviti da odstoji 15. minuta na toplom mestu ,premazati zumancetom,posoliti i posuti susamom- po zelji.Rerna treba da je zagrejana na 250 stepeni a kada stavite pleh smanjiti na 200.Cim kiflice pocnu

Napomena:

Za kisela testa treba imati osecaj ,strpljenje i dosta prakse.Volela bih da mogu da pokazem kako pravim,bojim se da ce neke stvari u postupku pripreme ostati nedorecene i nejasne.U svakom slucaju pokusajte,pa kako ispadne.Kiflice budu vazdusaste i meke,uk