

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.)

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

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

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