

Mini kiflice



Obožavam ovaj recept jer je zaista brz i jednostavan . Uvijek ga radim za dječje rođendane jer djeca obožavaju kiflice , još ako su punjene sa hrenovkama e to je pun pogodak .

OVO JE KOLIČINA ZA 32 MINI KIFLICE ILI ZA 16 VEĆIH KIFLICA

SASTOJCI :

660 g brašna (glatko)
1 prašak za pecivo
1 žlica soli
1 žličica šećera
1 sviježi kvasac
200 g čvrstog jogurta
200 ml mlijeka (toplog)
100 ml ulja

ZA PREMAZIVANJE :

1 žumanjak
1 žlica vode

ZA PUNJENJE :

Mini hrenovke , feta sir , šunka – sir ... (po vašem izboru)
Sezam ili neke druge sjemenke za posipanje (nije obavezno)

POSTUPAK :

1 . u toplom mlijeku razmuti šećer i kvasac te ga ostaviti da se aktivira ...
2 . u posudu dodati brašno , prašak za pecivo , sol i kvasac koji se aktivirao ...

- 3 . sve nakratko sjediniti te dodati ulje i čvrsti jogurt ...
- 4 . zamijesiti meko tijesto ...
- 5 . tijesto prepoloviti u dva jednaka dijela ...
- 6 . tijesto valjkom rastanjiti u obliku kruga (promjera caa . 35 – 37 cm)
- 7 . za mini kiflice krug treba izrezati na 16 dijelova , a za veće kiflice krug treba izrezati na 8 dijelova (**POGLEDAJ VIDEO**) ...
- 8 . razmutiti žumanjak i vodu te premazati kiflice , a po želji ih možete posuti sa sjemenkama ...
- 9 . kiflice staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva cca . 20 – 25 minuta ...
- 10 . gotove kiflice odmah prekriti folijom na 5 – 10 minuta a zatim skinuti foliju i guštati u kiflicama ...

NAPOMENA I SAVJETI :

- 1 . Na radnu površinu ne treba dodavati brašna .
- 2 . Tijesto se ne treba odmarati niti nadolaziti .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri