

Kiflice sa džemom

Za oko 16 kiflica

Sastojci:

- 500 g brašna T-500
- 3 kašike šećera*
- 1 kašičica soli
- pola kocke kvasca (20 g)
- 125 ml mleka
- 125 ml vode
- 1 jaje
- 125 g margarina

- džem od kajsija*
- 1 jaje, za premazivanje

Priprema:

U veliku činiju u kojoj ćete mesiti testo prosejte brašno. Sipajte 2 kašike šećera i so pa promešajte. U dublju šolju izmrvite kvasac, sipajte jednu kašiku šećera. Mleko i vodu ugrijte da tečnost bude topla, ali ne vreća pa sipajte u šolju sa kvascem. Promešajte, poklopite tanjirićem pa ostavite da se kvasac aktivira. Kada se to desi, sipajte u činiju sa brašnom i dodajte jaje. Zamesite testo. Po potrebi dodajte još vode, ako je masa suvkasta ili još brašna ako je vlažna. Meni gotovo nikada ne treba ni ekstra vode ni brašna. Dobro umestite testo koje treba da bude srednje meko i da se ne lepi za ruke. Mesite oko 10-ak minuta dok ne postane glatko pod rukom. Podelite na 5 jednakih delova i formirajte loptice. Pokrijte krpom i ostavite oko 10-ak minuta da odmore.

Za to vreme, pripremite dva pleha i obložite ih papirom za pečenje. Margarin podelite na 4 dela.

Pobrašnjavite radnu površinu. Uzmite jednu lopticu testa pa razvucite oklagijom u disk prečnika oko 15 cm, preko narendajte četvrtinu margarina, pa pažljivo odložite na stranu kako bi vam bilo lakše za dalji rad. Razvucite drugu lopticu na istu dimenziju pa stavite preko prvog diska sa margarinom. Opet narendajte četvrtinu margarina. I tako dok ne razvijete svih pet loptica s'tim što se na poslednji disk testa ne stavlja margarin. Opet ostavite testo da odmori 10-ak minuta.

Sada testo razvucite u veliki krug, oko pola cm debljine. Radite to pažljivo kako ne bi pocepali testo pa margarin počeo da probija. Sekačem za testo ili oštrim nožem isecite krug na onoliko kiflica koliko želite, ja isečem na 16 trouglova. Na širi deo svakog trougla stavite malo džema, pa urolajte u kiflicu. Slobodno testo malo vucite i zatežite prilikom motanja, ali pazite da ne slepljujete ivice kako bi vam se kiflice što lepše listale.

Kiflice ređajte na plehove, ostavljajući razmak kako bi mogle da rastu. Pokrijte ih providom folijom ili krpom pa ostavite da narastaju oko 45 minuta.

Rernu ugrijte na 200°C. Pre nego što ih ubacite u rernu, premažite ih sa umućenim jajetom. Pecite oko 15 minuta ili se bolje vodite bojom – dok ne dobiju finu zlatno-braon. Pečene pospite šećerom u prahu pa poslužite.

Par napomena:

- za slane kiflice – u testo stavite samo 2 kašike šećera i 2 kašičice soli i puniti nadevom po želji (sir i sl.)
- poželjno bi bilo da koristite neki gušći džem, kako ne bi curio tokom pečenja