Kifli

1	150	1
Nehézség	Perc	tepsi

Allergének:

Hozzávalók

- 500 g liszt
- 25 g friss élesztő
- 3.2 dl tej
- 2 tk. cukor
- 1.5 tk. só
- 30 g vaj
- 1 dl langyos víz

1. 1 dl langyos tejhez adjuk a cukrot és az élesztőt és 1 teáskanál lisztet. 10 perc alatt felfuttatjuk az élesztőt.
2. A lisztet átszitáljuk, hozzáadjuk a sót, a felfuttatott élesztőt, a maradék tejet meglangyosítva és a puha vajat kis darabokra vágva. Tésztát dagasztunk kézzel vagy dagasztógéppel kb.10 percig. A tésztát duplájára kelesztjük (45-60 perc).
3. A megkelt tésztát 8 egyenlő részre osztjuk, gömbölyítjük és 10 percig letakarva pihentetjük. A darabokat ovális alakúra nyújtjuk, feltekerjük, formázzuk és tepsibe rakjuk.
4. Bekapcsoljuk a sütőt légkeveréssel 180'C fokra, addig újra kelesztjük a már megformázott kifliket. Ha a sütő bemelegedett, vízzel lepermetezzük a kifliket, betesszük a sütőbe, majd fél pohár meleg vizet öntünk az edénybe, hogy sütés közben gőz keletkezzen. Kb. 15-18 perc a sütési idő. Sütés után rácsra tesszük a kifliket kihűlni.

Google Play
App Store