

Kifli 2

Hozzávalók:

a tésztához:

50 dkg sütnivaló fehér lisztkeverék (Abo Mill)

/a lisztkeverék az élesztőt már tartalmazza!/
3 dl langyos tej

10 dkg puha vaj

1 dkg só

1 dkg cukor

a kenéshez: kevés tojás sárgája és tej keveréke

a szóráshoz: szemcsés só, kömény-, szezámmag

összesen: 16 db/3514 kcal, 1 db/219 kcal



Elkészítés:

A tésztát a kenyérsütőgép dagasztóprogramjával (vagy robotgéppel / kézzel) megdagasztjuk. Két cipóba vesszük, és a cipókat vékony kerek lappá nyújtjuk. Mindegyik lapot 8 körcikkre vágjuk, és a szélesebb végétől kezdve feltekerjük, kifli alakra hajlítjuk. Kivajazott sütőlapra vagy szilikonlappal bélelt tepsire rakjuk, megkenjük a tojásos keverékkel, és meghintjük a sóval és kömény-, vagy szezámmaggal. Kb. egy órát langyos helyen kelesztjük, majd 200 fokra előmelegített sütőben aransárgára sütjük (kb. 20 perc).