

Kiflice sa šunkom i sirom

Za svaki dan

1 Pecivo



Jednostavno

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

papir za pečenje

Testo od ulja i sira:

250 g pšeničnog brašna

3 ravne kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo

125 g sira svežeg

50 ml mleka

50 ml jestivog ulja

1 belanaca

0,5 ravne kašičice soli

Nadev:

4 lista/listova šunke kuvane (100 g)

4 lista/listova kačkavalja Gauda (150 g)

Dodatno:

1 žumance

1 kašika mleka

bibera grubo mlevenog

susama

1 Pripremite:

Zagrejte rernu. Obložite tepsiju papirom za pečenje.

2 Testo sa uljem i sirom:

Prosejte brašno i prašak za pecivo u činiju. Dodajte preostale sastojke za testo i mutite kratko mikserom (nastavci za mešenje) najmanjom brzinom, potom najvećom brzinom tako da dobijete glatko testo (ne mutite predugo, lepiće se testo). Testo još jednom promesite na pobrašnjenoj radnoj površini i oblikujte rolnu. Razvijte u kvadrat (34 x 34 cm), potom podelite na 4 manja kvadrata (17 x 17 cm), na kraju svaki kvadrat podelite po dijagonali, tako da dobijete 8 trouglova.

3 Nadev:

Isecite šunku i gaudu na veličinu trouglova, na svaki trougao stavite prvo kačkavalj, preko šunku. Uvijajte kiflice polazeći od šire strane i položite ih na tepsiju. Umutite žumance sa mlekom, premažite kiflice, pospite biberom i susamom i stavite da se peče.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C



Dr. Oetker d.o.o.

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne.

Savet:

- Ukoliko zamrzavate kiflice, odležane kiflice pecite na 200° C sa gornjim i donjim grejačima oko 8 minuta.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300