Kifli

8-9 db lesz belőle. Teljes kiőrlésű lisztből is készíthető.

Hozzávalók:

500	g liszt (BL55)
10	g só (2 tk)
20	g friss élesztő
50	g tejföl
200	ml tej
100	ml víz

Elkészítés:

1. A tejet, a vizet és a tejfölt összeöntjük, majd langyosra melegítjük.
2. A lisztet elkeverjük a sóval, a közepébe mélyedést készítünk és belemorzsoljuk az élesztőt.
3. Beleöntjük a langyos folyadékot, majd alaposan kidagasztjuk a tésztát. Akkor jó, ha már teljesen sima, és nem ragad az edény falához. Ezután kb. 1 órát kelesztjük.
4. A tésztát 8-9 egyenlő darabra osztjuk (kb. 90-100g/db), kicsit átgyúrjuk, majd enyhén olajozott felületen nagyon vékonyra háromszög alakúra nyújtjuk. Szorosan felcsavarjuk és megformázzuk a kifliket, majd sütőpapíros tepsire fektetjük.
5. A sütőt alsó-felső sütésen 220 fokra melegítjük. A sütő aljába beteszünk 2 dl vizet, a víz melegedjen együtt a sütővel, így gőz keletkezik.
6. Mielőtt a meleg sütőbe toljuk, a kifliket lespricceljük vízzel, hogy szép színük legyen. 10-15 perc sütés után (amikor már elkezdtek pirulni), levesszük 200 fokra, bekapcsoljuk a légkeverést és 4-5 perc alatt pirosra sütjük.

Megjegyzés:

Feltekerés előtt szórhatunk a tésztára apróra vágott olajbogyót vagy szárított paradicsomot, így még izgalmasabb lesz a kiflink.
A teljes kiőrlésű változathoz 300 g ilyen liszt és 200 g simaliszt keverékét használjuk. Egy evőkanál mézet is adhatunk a folyadékhoz, hogy tompítsuk a t. k. liszt markáns ízét.