



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 átggyúrjuk, 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 melegegjen 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.