

# Kiflice sa pekmezom - Kifle sa džemom v2 02.01.2016



- 100 g maslaca + maslac za premaz
- 2 jaja (110g)
- 100 g šećera
- 1 dl mlijeka
- 1 dl [kiselog vrhnja](#)
- 1 MŽ (5 g) soli
- 1 jedna (40 g) kocka svježeg kvasca
- 1/2 paketa praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 700-750 g glatkog brašna Tip 550
- pekmez od [šljiva ili višanja](#)

**Za kiflice sa džemom** prvo pripremite [kvas po ovom receptu](#).

Maslac rastopite te ga pjenasto umješajte zajedno sa jajima, vanil i običnim šećerom.

U posudu za mješanje dodajte prosijano brašno, kiselo vrhnje te prašak za pecivo.

Kada se kvas digao dodajte ga zajedno sa razmućenim jajima u brašno.

Umješajte glatko tijesto za kiflice. **Tijesto za kiflice sa džemom** ne smije biti pre mekano. Čini li vam se ipak da je pre mekano dodajte malo brašna.



Pripravite i sa brašnom, ako su **2** jaja [velika](#) trebat će vam malo više brašna!

Umješano **tijesto za kiflice** ostavite pokriveno najlonskom vrećicom dok se ne poveća na duli volumen, 45-60 minuta na sobnoj temperaturi.

Dignuto **tijesto za kiflice sa pekmezom** podjelite u 2-3 jednaka dijela. Od svakog dijela napravite lopticu.

Lopticu razvaljajte na pobrašnjenoj podlozi u krug, na max. 3-4 mm. debljine (što veći krug to tanje).

Na sredinu kruga (odokativno) utisnite prstom udubinu, to će biti centar od kuda počinjete rezati. Svaki krug izrežite u 8-16 jednakih trokuta, počevši od sredine prema rubu (zato je važno pronaći sredinu).



Na kraj svakog trokuta stavite 1 MŽ **džema** i nježno zarolajte. Na kraju rubove samo pritisnite da se spoje kako nebi izlazio **pekmez**. **Slatke kiflice** premažite rastopljenim maslacom i posložite na pleh (sa zavnutom stranom na dole) na papir za pečenje i ostavite da dobiju duplo na volumenu, daljnjih 45 minuta. Nemojte slagati preko gusto da se **slatke kiflice** imaju prostora raširiti. Pleh stavite u najlon vrećicu kako se **kifle sa džemom** kod dizanja nebi osušile.

**Kiflice sa džemom** pecite u pećnici ugrijanoj na 160°C (BEZ vrućeg zraka) cca. 20-25 minuta. Ja pećem u intervalima od 10 minuta. Znači nakon prvih 10 minuta izvadim i pogledam, pa opet nakon 10 min. pa dok **kiflice sa pekmezom** nisu pečene. Pečene kiflice premažite opet rastopljenim maslacem. Ako vidite da u pečenju **kiflice** počnu tamniti pokrijte ih aluminijskom folijom.

Ohlađene **slatke kiflice sa džemom** čuvajte u zatvorenoj posudi. Meni su najbolje drugi dan kad potpuno omekane.

