



BÉKEBELI KIFLI

HOZZÁVALÓK

- 500 g finomliszt
- 50 g tejföl
- 200 g tej
- 100 g víz
- 20 g élesztő
- 10 g só

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a vizet, a tejet, a tejfölt, az élesztőt, és 1 tk lisztet a keverőedénybe, majd melegítse **3p/37°C/2-es fokozaton**. Pihentesse a keverőedényben kb. 3 percig.
2. Adja hozzá a lisztet, a sót és dagassza **3p/1 fokozaton**.
3. Szedje a tésztát egy tálba, takarja le és hagyja kelni legalább 45 percig. Amikor megkelt a tészta ossza 8 egyenlő részre és formázzon belőlük labdát, majd pihentesse 10 percig.
4. Enyhén lisztezett felületen nyújtsa a labdákat háromszög alakúra, majd szorosan csavarja fel úgy, hogy közben kézzel kifelé sodorja.
5. Tegye sütőpapírral bélelt tepsire úgy, hogy a vége alulra kerüljön, különben sütés közben „kinyílik” a kifli. Pihentesse további 30 percig.
6. Melegítse elő a sütőt 220°C-ra alsó-felső sütésen. Egy tálkában tegyen a sütőbe 1-2 dl vizet, hogy gőz keletkezzen. Spricceljen vizet a kiflik felületére, majd süsse az előmelegített sütőben 10-15 percig, amikor elkezdnek pirulni, vegye le a sütő hőmérsékletét 200°C-ra, és kapcsolja légkeverésre. Süsse szép aranybarnára további 3-5 percig. Vegye ki a sütőből, ismét spricceljen vizet rá, majd egy rácson hagyja kihűlni.



Elkészítés
10 perc



Teljes idő
2 óra



Nehézségi fok
közepes



Adag
8 darab