



Продукти:

550 гр брашно
200 мл пр.мляко
100 мл вода
100 мл олио
20 гр мая
1 ч.л. захар
2 ч.л. сол

Пълнеж:

80 гр маргарин
3 жълтъка - единият е за намазване
200 гр сирене
сусам за поръсване

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и захарта в хладкото мляко и водата.

Оставете да втаса 10-15 минути.

В купа смесете втасалата мая, олиото и разбъркайте добре.

Постепенно добавете пресятото брашно със солта, замесете меко тесто, покрийте с кърпа и оставете да втаса 45-60 минути.

Разбийте в блендер или миксер жълтъците с маргарина.

Втасалото тесто разделете на две равни части, разточете всяка на кора с дебелина 3-4 мм.

Намажете с половината маргаринена смес.

Натрошете сирене.

Навийте на руло.

С остър нож нарежете тестото на трапецовидни парчета така, че тясната страна да е около 2 см.

Сложете кифличките в покрит с хартия за печене или намазнена тава.

Включете фурната на 200 градуса и докато загрее, оставете кифличките да втасат, покрити с кърпа.

Намажете ги с разбит жълтък, посипете със сусам или ким.

Печете 15-18 минути до златисто.