**PAMUK KIFLICE**

**Sastojci:**

 500 gr brašna

 1/2 vrećice praška za pecivo

 100 ml ulja

 250 ml mlakog mlijeka

 1 žličica šećera (5 gr)

 2 žličice soli (10 gr)

 1 jaje

 1/2 kocke svježeg kvasca (20 gr) ili pola vrećice suhog kvasca (4 gr)

 1 jaje za premazivanje

**Postupak:**

Napraviti kvas od kvasca, šećera i mlakog mlijeka te pustiti da se digne.

Kada se kvas digao dodati ga u brašno u koje ste već umiješali sol, prašak za pecivo, jaje i ulje.

Mijesite tijesto dok ne dobijete glatku masu.

Pokrijte tijesto plastičnom prijanjajucom folijom.

Ostavite tijesto da odstoji 10 minuta na sobnoj temperaturi te ga premijesite.

Ostavite još 30 minuta da se diže te ga opet premijesite.

Smjesu podijelite na dva dijela, razvaljajte u krug, a svaki krug podijelite na 8 dijelova.

Oblikujte kiflice.

Ostavite kiflice da se dižu još 30 minuta na sobnoj temperaturi.

Kiflice premažite razmućenim jajetom u koje ste dodali žlicu mlijeka i pospite sezamom.

Kiflice pecite na 180 stupnjeva oko 20 minuta.