

Zutaten für 16 kleine Kipferl:

425 g Mehl (in Ö Typ W480, in D 405)
1 TL Salz (=ca. 5 g)
200 ml Milch
1 EL Zucker (=ca. 20 g)
30 g Butter
10 g Frischhefe (=1/4 Würfel)
oder 4 g Trockenhefe (=1/2 Pkg.)
1 Ei Gr. M
40 ml Sonnenblumenöl

Nach Wunsch:

Wasser und Sesam zum Bestreuen
oder 1 Eigelb + 2-3 EL Sahne zum Bestreichen



Zubereitung:

- 1) Gebt das Mehl und Salz in die Rührschüssel eurer Küchenmaschine.
- 2) Erhitzt die Milch, zusammen mit dem Zucker und der Butter, bis sie lauwarm ist. Die Milch darf nicht heiß sein, weil sie sonst die Hefe zerstört. Kontrolliert die Temperatur, indem ihr einen sauberen Finger ca. 30 Sek. lang in die Milch haltet. Ist euch nicht zu heiß, passt es auch für die Hefe.
- 3) Gebt ein Ei und die Hefe zur Milch dazu. Zum Schluss rührt ihr noch das Öl ein.
- 4) Gebt die feuchten Zutaten zu den trockenen dazu und verknetet einen weichen aber kompakten Teig. Diese Konsistenz ist wichtig, damit die Kipferl später weich werden. Kratzt den Teig 1-2 Mal mit einer Teigkarte vom Schüsselrand und Knethaken herunter, damit der Knethaken den ganzen Teig erfassen kann.
- 5) Gebt den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn nochmals durch und formt eine Kugel. Diese legt ihr in eine befettete Schüssel, deckt sie ab und stellt sie an einen warmen Ort für ca. 1-1,5 Stunden (da weniger Hefe verwendet wird, verlängert sich die Gehzeit). Bereit ist der Teig, wenn er sich verdoppelt hat.
- 6) Legt ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und knetet ihn kurz durch (mit möglichst wenig zusätzlichem Mehl).
- 7) Rollt den Teig nun so aus, dass ihr am Ende einen ca. 40-43 cm großen Kreis habt.
- 8) Schneidet ihn in 16 gleich große Dreiecke. Nehmt das erste Dreieck aus dem Kreis heraus und rollt es nochmal dünn aus (diesen Schritt zeige ich im Video ganz detailliert). Rollt das Dreieck von der langen Seite aus straff auf. Die Spitze sollte möglichst dünn ausgerollt sein, damit das Kipferl nicht aufreißt beim Backen.
- 9) Legt die Kipferl in eine befettete oder mit Backpapier ausgelegte runde Backform der Größe: 35 cm oder eine eckige mit den Maßen: 40 x 33 cm.
- 10) Bedeckt die Backform mit Frischhaltefolie und einem sauberen Tuch so, dass keine Luft an die Kipferl kommt. Stellt die Form in den Kühlschrank. Am nächsten Tag (nach ca. 8-12 Stunden) nehmt ihr die Form aus dem Kühlschrank. Jetzt könnt ihr die Kipferl gleich auf diese Weise backen oder sie mit Wasser besprühen und Sesam oder verschiedenen Körnern bestreuen, oder sie mit einer Mischung aus 1 Eigelb und 2-3 EL Sahne bestreichen.
- 11) Stellt sie in den KALTEN Ofen. Erst jetzt schaltet ihr ihn ein. Backt sie bei 180 Grad O/U Hitze auf mittlerer Schiene ca. 25 min lang. Sollten sie oben recht dunkel werden, deckt sie mit Alufolie ab und backt weiter.
- 12) Nach dem Backen nehmt ihr sie aus dem Ofen, bestreicht sie mit etwas Butter und serviert sie noch lauwarm.

Sastojci za 16 kiflica:

425 g brašna (u AUT tip W480, u D tip 405)
1 kašičica soli (=ca. 5 g)
200 ml mlijeka
1 kašika šećera (=ca. 20 g)
30 g maslaca
10 g svježeg (=1/4 kocke)
ili 4 g suhog kvasca (=1/2 pak.)
1 jaje vel. M
40 ml suncokretovog ulja

Po želji:

voda i susam za posuti
ili 1 žumanjak i 2-3 kašike slatkog vrhnja za
premazati

Priprema:

- 1) Stavite brašno i so u posudu za miješanje.
- 2) Zagrijte mlijeko, zajedno sa šećerom i maslacem, dok ne postane toplo. Mlijeko ne smije biti vruće, inače će vam uništiti funkciju kvasca. Provjerite temperaturu držeći čisti prst u mlijeku 30 sekundi. Ako vama nije vruće, nije ni kvascu.
- 3) U mlijeko dodajte jaje i kvasac. Na kraju umiješajte ulje.
- 4) Mokre sastojke dodajte u suhe i zamijesite mekano ali kompaktno testo. Ova konzistencija je bitna kako bi kiflice kasnije postale mekane. Sastružite tijesto 1-2 puta spatulom za tijesto s ruba zdjele i sa nastavka za tijesto, kako bi on mogao da obuhvati svaki komadić tijesta i da se što bolje premijesi.
- 5) Stavite tijesto na blago pobrašnjenu radnu površinu, dobro premijesite i oblikujte kuglu. Stavite je u pomašćenu posudu, poklopite i stavite na toplo mjesto oko 1-1,5 h (budući da se koristi manje kvasca, vrijeme dizanja je duže). Tijesto je spremno kad se udvostruči.
- 6) Stavite ga na blago pobrašnjenu radnu površinu i premijesite samo kratko i lagano, i ako je moguće bez ili sa sasvim malo dodatnog brašna.
- 7) Sada razvaljajte tijesto tako da na kraju dobijete krug od 40-43 cm.
- 8) Izrežite ga na 16 trokutića jednake veličine. Izvadite prvi trokut iz kruga i ponovo ga tanko razvaljajte (ovaj korak detaljno prikazujem u videu). Čvrsto zarolajte trokut počevši od duge strane. Vrh treba razvaljati što tanje kako se kiflice nebi otvorile ili puknule prilikom pečenja.
- 9) Stavite kiflice u pomašćeni pleh ili pleh obložen pek papirom: npr. okruglu tepsiju veličine 35 cm ili četvrtastu sa dimenzijama: 40 x 33 cm.
- 10) Pokrijte tepsiju prozirnrom folijom i čistom kuhinjskom krpom tako da zrak ne može ući unutra. Tepsiju stavite u frižider. Sutradan (nakon otprilike 8-12 sati) izvadite ih iz frižidera. Sad kiflice možete ispeći ovako bez ičega ili poprskati vodom i posuti susamom ili drugim žitaricama ili ih premazati mješavinom 1 žumanjka i 2-3 kašike slatkog vrhnja.
- 11) Stavite ih u HLADNU rernu. Tek sad je uključite. Pecite na 180 stepeni g/d grijači na srednjoj šini oko 25 minuta. Ako odozgo brzo potamne, prekrijte ih aluminijskom folijom i nastavite peći.
- 12) Nakon pečenja izvadite ih iz rerne, premažite s malo maslaca i poslužite dok su tople.

