

Chifle cu afumatura



Daca iubiti **aluaturile cu drojdie** (nu neaparat sa le faceti, ci sa le savurati ☐) nu ocoliti aceste chifle cu afumatura, deloc greu de preparat si delicioase!!!

Ingrediente pentru 16 bucati:

Aluat:

- 325 g faina
- jumătate de lingurita sare
- o lingurita zahar
- un ou mare
- 130 ml sana sau lapte batut
- 60 g unt topit
- 1/2 cub drojdie proaspata (20 g)

Umplutura:

- 150 g kaiser impanat sau sunca afumata
- o ceapa mica (rosie)

Mod de preparare:

Intr-un castron se cerne faina, se adauga sare, drojdia amestecata cu zaharul si o lingura de apa calduta, apoi se adauga laptele batut, oul si untul. Se framanta, se acopera cu un prosop, se lasa sa creasca la caldura cca. o ora, sau pana isi dubleza volumul. Kaiserul (taiat cubulete) se prajeste cateva secunde, la foc mare, intr-o tigaie; se adauga ceapa si se prajesc impreuna pentru inca 1 minut. Se trage tigaia de pe foc si se lasa la racit.

Cand aluatul a crescut indeajuns, se framanta din nou cu putina faina si se imparte in 16 bucati (sau cate reusiti sa faceti) si se modeleaza ca niste chiftelute. Intregul procedeu il puteti vedea la Gabi pe blog, foarte frumos explicat: Chifle cu afumatura.

Puneti, asadar, cate-o „chifteluta” in causul palmei si umpleti-o cu 1 lingurita, doua de umplutura. Aduceti marginile aluatului in mijloc si „lipiti-l” deasupra astfel incat sa obtineti o bila. Nu va ingrijorati daca nu se prind perfect, dupa ce se coc, arata chiar frumos cu marginile usor desfacute ☐

Se aseaza pe o tava tapetata cu hartie de copt si se lasa sa mai creasca putin la cald.

Cuptorul se incinge la 200 grade C. (foc mare).

Chiflele crescute se ung cu putin lapte amestecat cu un galbenus de ou (crud). Se presara cu susan sau mac, dupa preferinte si se coc cca. 18-20 de minute sau pana se rumenesc.

Se pot servi si calde si reci, sunt deosebit de gustoase!!!

Pozele vechi ☐



Gabitza draga, iti multumesc muuuult, mult de tot pentru gustoasa reteta. Am avut un succes nebun cu ele!!!

N-am avut niciun mofturos de data asta la masa ☐

Reteta de la Gabi Cara: [Gabriela's blog](#)