Kroasani sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**mekog brašna
- **1/2 kockice**kvasca
- **1 ravna kašika**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2 dl**mleka
- **2 dl**jogurta
- **3**jajeta
- **1 dl**ulja

Fil:

- **300-400 g**sira

Ostalo:

- **po potrebi**susam, lan, kim, morska so..
- **200 g**putera

Priprema

Umutiti kvasac sa malo mleka, šecerom i nekoliko kašicica brašna i ostaviti da uskisne. Nakon toga umesiti kiselo testo od svih ostalih sastojaka koji se navedeni na uobicajen nacin. Napraviti 12 kuglica i ostaviti ih oko 20-tak minuta da narastu. Nakon toga ih razvijati i premazivati puterom. Reati šest komada jedno preko drugog.

Testo razijati u krug priliznog precnika oko 25 cm. Ponovo ostaviti da naraste oko 20-tak minuta.

Nakon toga svaki krug razijati sto tanje i podeliti na 25 delova. Na svaki deo stavljati sir i uvijati kroasane. Premazati ih umucenim jajetom i posuti po želju. Ostvaiti da odstoje dok ne narastu. Peci 25 minuta na 170 stepeni, dok ne porumene.

Savet