Kroasani (4)



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **300 ml**mleka
- **150 ml**kisele vode
- **50 g**omekšalog margarina
- **50 g**šecera
- **1**limun (sok)
- **2**jajeta
- **1 kockica**kvasca
- **2 kašicice**soli

Za premazivanje:

- **200 g**margarina

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati sve navedene sastojke, kao i pripremljeni kvasac. Umesiti glatko testo. Umešeno testo staviti u kesu, pa ga ostaviti u frižider na sat vremena.

Posle isteka datog vremena izvaditi testo iz frižidera, razviti ga na pobrašnjenoj radnoj površini i preko narendati 200 g margarina (zamrznutog - radi lakšeg rendisanja). Preklopiti testo, kao pismo, i ostaviti ga u frižider na pola sata. Razvijanje i preklapanje testa ponoviti još dva puta (bez premazivanja i svaki put da se

odmori u frižideru pola sata).

Posle zadnjeg odmaranja testa, staviti ga na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na pola.

Od svake polovine testa razvuci veliki krug, pa ga podeliti, prvo, na cetiri dela, pa svaku cetvrtinu podeliti na cetiri trougla. Filovati po želji, možete i slani i slatki fil (pošto ima dve polovine testa). Uviti kiflice, poreati u pleh i ostaviti pola sata da narastu. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se peku, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Savet