Ljuti kroasani



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g**mekog brašna
- **4,5 dl**mleka
- **1 kašicica**soli
- **2 kašicice**šecera
- **15 g**svežeg kvasca

Za premazivanje testa:

- **200 g**maslaca

Za filovanje:

- **40 g**parmezana
- **50 g**edamera
- **po ukusu**tucana ljuta paprika

Za premazivanje i posipanje:

- **1**jaje

- **po ukusu**tucana ljuta paprika
- **po ukusu**so

Priprema

Testo pripremiti na sledeci nacin: Izmešati brašno i so, napraviti udubljenje, a u udubljenje sipati kvasac, koji ste prethodno razmutili u mleku zajedno sa šecerom. Testo mesiti dok ne postane glatko i nelepljivo. Upakovati ga u providnu foliju i ostaviti da odstoji u frižideru do ujutru.

Ujutru ga premesiti i podeliti na 4 dela. Napraviti jufke i ostaviti ih da narastu na sobnoj temperaturi. Dovoljno je oko 20 minuta. Svaku jufku razviti što tanje i premazati ih sa po 50 g rastopljenog maslaca, sve osim poslednje, gornje, (50 g maslaca ostaje za poslednju jufku-testo koju cete premazati nakon stajanja i razvijanja). Testo ponovo ostaviti da odstoji 15-tak minuta, pokrijte ga krpom ili kesom.

Potom, testo razviti tanko, ali voditi racuna prilikom razvijanja, kako bi se sacuvao oblik kruga. Sada iskoristiti ostatak maslaca i premazati testo, posuti mrvljenom ljutom paprikom, parmezanom i narendanim edamerom. Sireve i papriku utapkati u testo, pa ga iseci na 4 dela, a svaku cetvrtinu na još 8 delova. Uvijati kroasane i to tako što je testo potrebno tegliti rukom prilikom uvijanja, kako bi se dobio što lepši oblik, (kada uvijete najširi deo, rukom razvlacite lagano testo ga užem delu).

Kiflice stavljajte u pleh koji ste prethodno obložili papirom za pecenje. Premažite ih umucenim jajetom, pospite solju i mrvljenom paprikom. Pleh pokrijte kesom ili krpom, kako se kiflice ne bi sušile i ostavite ih da odstoje oko 40 minuta. Pecite ih u zagrejanoj rerni na 200 C, 20-tak minuta-dok ne porumene. Budite pažljivi, nemojte kao ja zaboraviti na vreme ;).

Napomena: Kolicinu ljute paprike odredite sami, ako volite ljuto, stavite više, ako ne volite, stavite manje. Paprika im daje poseban ukus, pa ukoliko je izostavite, to nece biti to ;). Ukoliko nemate dovoljno vremena, ne možete da ostavite testo da prenoci, umesite ga na uobicajen nacin-kvasac razmutite sa šecerom u malo mleka, dodajte par kašika brašna, izmešajte dobro, ostavite da naraste, pa umesite testo. P.S. htela sam da dodam malo sušenog ruzmarina, ali ga nisam imala pri ruci. Ako ga imate, stavite prstohvat u testo.

Savet