

Mekani kroasani



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tjesto:

- 250 ml mlijeka
- 250 ml vode
- 40 g svježeg kvasca
- 2 kašike šećera
- 100 ml ulja
- 800 g brašna
- 2 kašice soli
- 250 g hladnog stvrdnutog margarina
- malo mlijeka

Priprema

Pomešati mleko i vodu, ugrijati da bude mlako, pa sipati u posudu za mešenje testa. Dodati izmrvljeni kvasac i šećer, pa sačekati da kvasac nadoe. Dalje dodati ulje i malo brašna pomešanog sa solju, pa meseci dodati i ostatak brašna. Umesiti glatko, kompaktno testo koje se odvaja od zidova suda, pa ga istresti na nabrašnavljenu radnu površinu. Podeliti testo na dva jednaka dela i oblikovati dve okrugle jufkice. Obe jufkice podeliti na pet delova, pa od svakog dela opet oblikovati okruglu jufkicu, tako da ih ukupno bude deset. Podeliti margarin na osam jednakih delova. Jufkice oklagijom razvijati na velicinu manjeg tanjira i po pet ih složiti jednu na drugu, a izmeu susednih rendati hladan margarin. Na gornju, petu jufkicu, ne rendati margarin. Treba, dakle, da dobijete dve hrpe od po pet naslaganih jufkica.

Prvu hrpu jufkica staviti na blago nabrašnavljenu radnu površinu, lagano je posuti brašnom, pa je rastanjiti oklagijom u krug, na debljinu od oko 1 cm. Tockicom za secenje pizze ili oštrim nožem, krug izrezati na šesnaest delova, puniti ih viršlama ili eurokremom, pa motati kroasane i slagati ih na pleh obložen papirom za pečenje. Isto postupiti sa drugom hrpom jufkica.

Kada su svi kroasani složeni, uključiti rernu da se ugreje na 220°C. Pre pečenja, kroasane pomocu cetkice premazati hladnim mlekom. Peci u zagrejanj rerni 15-tak minuta, da lepo porumene, narastu i razlistaju se. Pecene ostaviti da se malo prohlade. Ne pokrivati ih, da se ne bi uparila gornja, hrskava korica i prestala da bude hrskava.

Savet

Možete praviti i prazne kroasane, ali meni su jako ukusnije kada su punjene