

Aromaticni kroasani



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 1jaje
- 1belance
- 1 dlkisele vode
- 1 dlulja
- 1 kockakvasca
- 1 kašicicašecera
- 1 kašikasoli
- 1 kašikazacinskog bilja
- 1 prstohvatbosiljka
- 1 prstohvatorigana
- 1 kesicapraška za pecivo
- 800 gbrašna

Za premazivanje:

- 200 gmargarina
- 1žumance
- 20 gsusama

Priprema

Razmutiti kvasac sa šešerom, dodati 3 kašike brašna i ostaviti 10-ak minuta da krene kvasac. U odgovarajućoj posudi staviti jaja, ulje, kiselu vodu, prašak za pecivo, bosiljak, origano, so i začinsko bilje i sa brašnom zamesiti testo. Ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 3 dela, a svaki deo još na 5 loptica. Svaku lopticu premazati margarinom i spajati po 5, zadnju ne premazivati. Razviti veliki krug i preseći ga na 16 delova, odnosno kroasana. Motati svaki od šireg ka užem delu. Reati u pleh. Postupak ponoviti i sa preostala dva dela.

Svaki kroasan premazati za žumancetom i posuti susamom. Pustiti još 10-ak minuta da krenu i peći na 200 C dok ne porumene. Prijatno.

Savet