

Pizza kroasani



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mleka
- **250 ml** jogurta
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **100 ml** ulja
- **1 kg** brašna
- **200 g** margarina

Za fil:

- **300 g** dimljene pecenice
- **200 g** sitnog sira
- **200 g** kackavalja
- **100 ml** kecapa

Za premazivanje:

- **2 žumanceta**
- **1 kesica** origana
- **po želji** susam

Priprema

U odgovarajućoj posudi sjediniti kvasac, šećer i mlako mleko, pa ostaviti da odstoji dok kvasac ne nadoe.

U većoj posudi pomešati jogurt i ulje, dodati kvasac, posoliti po ukusu te polako dodavati brašno meseci sve vreme.

Kada testo pocne da se odvaja od ruku, izvaditi ga iz posude, te oblikovati 4 malih lopti prekriti ih krpom i ostaviti da odstoje.

Svaku loptu oklagijom razvuci u krug i sve premazati margarinom.

Odstojalo testo oklagijom razvuci što tanje, u krug pa podeliti na 8 delova.

Pecenicu iseci na kockice pa izmešati sa sirom, rendanim kackavaljem i kecapom.

Po kašićicu pripremljene mase staviti na svaki trougao od testa i zaviti.

Oblikovane kroasane poslagati u nauljen, brašnom posut pleh, pa premazati žumancetom i posuti origanom.

Pripremljene kroasane ostaviti da odstoje 60 minuta, a zatim ih staviti da se peku u zagrejanu rernu na 170°C dok ne porumene.

Savet