

Kroasani sa kefirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 gr** brašna T-400
- **2/3 kesice** suvog kvasca
- **40 g** šećera
- **20 g** morske soli
- **100 ml** mleka
- **340 ml** kefir
- **100+100 g** margarina
- **3+1** jaje
- **2 kašike** susama

Priprema

U dublju posudu sipati skoro svo brašno i suvi kvasac i promešati. Dodati omekšali margarin, šećer, so, kefir, jaja i mikserom, nastavci za testo, umesiti testo. Prvo mutite manjom brzinom a onda povećajte brzinu i mutite sve dok ne dobijete testo koje se ne lepi za posudu i ruke. Dodajte u toku mucenja mleko ali postepeno jer ako dodate više tecnosti moracete da dodate i još brašna da bi dobili testo odgovarajuće strukture. Testo pospite sa malo brašna, pokrite providnom folijom i ostavite da se udvostruci. Naraslo testo izvadite na radnu površinu posutu sa malo brašna i lagano premesite testo. Podelite testo na tri dela. Svako parce testa rukama oblikujte u loptu a zatim oklagijom razvucite na 0,5 cm debljine. Testo isecite na uske trouglove. U mom slucaju su prvi bili malo širi a onda sam sekla na uže a duže trouglove, jer tako su lepši. Uvijajte kroasane od šire strane prema špicu i slažite ih u pleh obložen papirom za pečenje, gde cete završetak da okrecete prema dole da se nebi kroasani otvorili u toku pečenja. Kroasane slažite sa razmakom jer ce dodatni narasti dok se testo odmara i u toku pečenja. Namažite ih umucenim jajetom i na svaki kroasan stavite trun margarina i pospite susamom. Sada ukljucite rernu da se zagreje na 200C stepeni, za to vreme testo ce malo da naraste. Stavite kroasane da se peku oko 20 minuta ili dok ne porumene. Pazite da se ne prepeku. Pecene kroasane izvadite iz rerne i ponovo ih

premažite otopljenim margarinom. Ostavite da se prohlade i poslužite.

Savet