

Kroasan (9)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1svež kvasac
- 3 dltoplog mleka
- 4 kašikekiselog mleka ili gustog jogurta
- 4 kašikeulja
- 1jaje
- 4 kašikešecera
- 1 kašikasoli
- 750 gbrašna - meko
- 250 gmargarina

Priprema

U toplo mleko staviti šećer i kvasac, da nadoe. U posudu za mešenje staviti nadošli kvasac, kiselo mleko, ulje, jaje, so, promešajte varjaćom i poceti polako dodavati brašno, dok možete mešajte varjaćom, posle toga testo mesite rukom, umesiti takvo testo da se ne lepi previše, po potrebi dodavati brašno ako je potrebno, kada ga zamesite potrebno je mesiti ga još 10-ak minuta. Prekriti posudu i ostaviti testo 1 sat da naraste. Testo podeliti na 2 jednake lopte. Svaku podeliti još na polovinu. Tako podeljeno testo rastanjiti i rendati margarin, pa odgozgo testo - margarin -testo. Posle ove radnje testo staviti u frižider na 20-ak minuta. Izvaditi iz frižidera staviti na radnu površinu rastanjiti ga i tako praviti i rolati u kroasane. Stavljajte ih na pleh za pečenje, prekrijte ih i ostavite još 40 minuta da stoje, za to vreme ugrijte rernu na 220°C, kada ih stavite u rernu smanjite je na 200°C i pecite 10 minuta, posle smanjite na 160°C-180°C da ukupno vreme pečenja bude 20-25 minuta. Ako ne volite reš peceno možete ih u toku pečenja, pred kraj premazati usoljenom vodom.

Savet

Fini su kroasani, lisnati i meki. Nije loše kao što je napisano u receptu poslednjih 10 minuta da se peku na manjoj temperaturi. Prijatno.