

Lažni kroasani



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **200 ml**lake vode
- **10 g**svežeg kvasca
- **350 g**mekog brašna
- **1 kašica**soli
- **4 kašike**ulja
- **50 g**maslaca

Priprema

U posudu za mešenje pomešati šećer s 2 kašike brašna i izmrvljenim kvascem. dodati vodu i sve dobro umutiti. Pokriti kvasac i ostaviti 10 minuta na toplom mestu. Nakon toga dodati 350 g brašna, so i ulje i zamesiti mekano testo koje se ne lepi. Testo pokriti i ostaviti na toplom mestu 30 minuta da se diže.

Nakon tog vremena malo ga premesiti u posudi i po vrhu testa naseckati maslac iz frižidera. Rukama premesiti, ali sasvim nežno, testo tako da se maslac nae i u testu i oko lopte od testa. Prekriti ga prijanjajućom folijom i ostaviti ga u frižideru bar 2 sata. Može stajati i duže, čak i 2 dana pre nego što spremite kroasane za pečenje.

Pripremljeno testo rukama razvuci u pravougaonik na podlozi za mešenje bez dodatka brašna. Iseci testo u trouglove, smotati kroasane i složiti u pleh obložen pek papirom.

Kroasane premazati umucenim jajetom i ostaviti ih na toplom 45 minuta da se udvosturce.

Rernu zagrejati na 200 stepeni i ispeci kroasane do svetlo-rumene boje. Pecene izvaditi iz pleha, prekriti ih krpom i ostaviti ih 10 minuta da se malo prohlade i odmeknu.

Savet