

Brzi kroasani sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2 dl** mleka
- **2 dl** jogurta
- **1/2 kocke** kvasca
- **1** jaje
- **50 ml** ulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šećera
- **oko 600 g** brašna

Fil:

- **200 g** sitnog sira

Za premazivanje:

- **100 g** mekšalog putera

Za posipanje i premazivanje:

- **1** jaje
- **malosusam**

Priprema

Kvasac i šećer pomešati sa mlakim mlekom i ostaviti da nadoe. U posudu staviti pola brašna, jaje, kvasac, jogurt, pola kolicine ulja i so. Uz postepeno dodavanje brašna umesiti glatko testo. Mešenje završiti sa dodavanjem preostale kolicine ulja. Testo izruciti na radnu površinu i podeliti na 8 delova. Od svakog dela napraviti lopticu.

Uzeti prvu lopticu koju ste napravili i razviti u krug, tanko kao palacinak. Premazati sa 1/7 omekšalog putera.

Isto uraditi i sa ostatkom testa stim da se zadni deo ne premazuje.

Ostaviti testo sa strane toliko dok pripremite pleh i sir. Uključite rernu na 50 stepeni da se greje. Zatim testo lagano razvijete u veliki krug, što tanje. Podelite na onoliko delova koliki želite da budu kroasani, (ja sam podelila na 16 delova i bili su malo veci).

Uvijate kroasane lagano bez pritiskanja i tegljenja. Poreate u podmazan pleh i stavite u rernu na 50 stepeni 15-ak minuta.

Izvadite ih iz rerne. Rernu uključite na 200 stepeni, a kroasane premažete umućenim jajetom sa par kapi ulja i po želji pospete sa malo susama. Stavite odmah u rernu i ako nije zagrejana i pecete dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Savet

Deluje da i nisu brzi, al kad krenete da ih pravite shvatiete da je zaista brzo i ne razlikuju se od onih što odmaru testo satima. Spolja su hrskavi, a unutra mekani.