Kroasani sa integralnim brašnom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**voda
- **200 ml**mleka
- **1**jaje
- **5 kašika**ulja
- **1 kocka** kvasac
- **1 kašika**šecera
- **3 kašicice**soli
- **200 g**integralnog brašna
- **600 g**belog brašna

Za premazivanje:

- **250 g**margarina
- **1** jaje
- **30 g**susama
- **200 g**sira

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrviti kvasac, dodati šecer i 2 kašike brašna. Promešati i ostavite par minuta da krene kvasac. U drugu ciniju stavite integralno brašno, jaje, so, ulje, isipajte nadošli kvasac i sa brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na dva dela, a svaki deo na 6 loptica. Svaku lopticu rastanjite oklagijom, premazati omekšalim margarinom i preklopiti drugom, sve do šeste i ona se ne maže. Postupak ponoviti i sa drugim delom testa. Rastanjiti oklagijom što tanje i tockicem za testo iseci

krosane. Na svakom širem delu staviti po kašicicu sira.

Smotati kroasane.

Reati u pleh sa blagim razmakom. Pokriti prianjajucom folijom i ostavite najmanje 2 sata da stoje. Jjaje umutiti viljuškom i premazati svaki kroasan. Bogato posuti susamom. Peci na 200 C oko 15 minuta.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet