Kroasani sa slaninicom i pavlakom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **400 ml**mleko
- **100 ml**voda
- **1 kocka**kvasca
- **3 kašika**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **3 kašicice**soli
- **900 g**brašna

I još:

- **200 g**suve slaninice
- **1 čaša**pavlake
- **1**jaje
- **30 g**susama
- **200 g**margarina

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, dodati šecer, izmrviti kvasac i nekoliko kašika brašna. Promešati varjacom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu stavite jaja, ulje, so, polovinu pripremljenog brašna, isipajte nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na dve lopte.

Svaku lopticu podelite još na 6 loptica. Rastanjiti ih oklagijom i na svaku narendati margarin, sem na zadnju. Složiti jednu na drugu i oklagijom razviti veliki krug. Krug preseci na 16 delova (može i više i manje) u zavisnosti koliko želite da vam budu veliki kroasani. Na svaki deo testa staviti pola kašicice pavlake i deo suve slaninice. Urolati kroasane i stavljati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje.

Postupak ponavljati dok ne smotate sve kroasane. Pokriti prianjajucom folijom i ostavite 70 minuta da miruju, da dobro narastu.

Jaje umutite viljuškom i premazati svaki kroasan. Posuti susamom. Peci na 200 C oko 20 minuta. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet