

Kroasani s cvarcima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **30 g** kvasca
- **300 ml** mleka
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **1** žumance
- **2 kašike** ulja

Za premazivanje testa:

- **300 g** mlevenih cvaraka
- **po potrebi** so

Ostalo:

- **1** belance
- **po potrebi** susam

Priprema

U ciniju izmrviti kvasac i dodati šećer, mleko i žumance. Uz postepeno dodavanje brašna zamesiti testo. Dodati so i ulje pa mesiti, testo podeliti na 8 jednakih delova. Svaki deo razvuci u krug velicine plitkog tanjira. Slagati ih jedan na drugi, a izmeu mazati mlevenim cvarcima. Poslednji deo ne mazati.

Sad okrenuti testo (ono što je bilo gore da bude dole) i razvuci ga u jedan veliki krug. Podeliti na 16 delova. Svaki deo motati od širokog dela ka užem u kiflu. Slagati u pleh obložen papirom za pečenje. Ostavljati razmak izmeu jer dosta narastu. Prekriti ih krpom i ostaviti na toplom mestu 1 h da narastu.

Premazati kroasane belancetom, posuti susamom i staviti pleh u hladnu rernu. Tek tada uključiti rernu na 200C da se peku. Peci da umereno porumene. Pecene poprskati vodom i pokriti krpom. Ostaviti 15 minuta da tako stoje i služiti.

Savet