

Kroasani sa urdom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **1 kašicica**soli
- 2jajeta
- **5 dl**mleka
- **50 g**kvasca
- 2 kašicešecera

Premazivanje testa:

- **250 g**margarina
- **50 g**svinjske masti
- 1žumance

Nadev:

- **250 g**urde (mladog sira)
- 1žumance

Premazivanje kroasana:

- 1žumance
- **50 g**susama

Priprema

Margarin i svinjsku mast sobne temperature i žumance umutiti penasto mikserom. Dodajem malo masti jer se lako penasto umuti masa i lakše se razmazuje.

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so, dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i jaja, pa zamesiti meko glatko testo, da se odvaja od zidova posude u kojoj se mesi. Odmah podeliti testo na 8 delova i oblikovati loptice.

Svaku lopticu na malo pobrašnjenoj površini rastanjiti oklagijom na oko 3 mm debljine, velicine tanjira.

Premazati razvijeno testo umucenim margarinom, ravnomerno ga rasporedivši na 6 komada, a dva testa ne premazivati. Premazivati tako da obod testa ostane slobodan u širini od 1 cm, da se bolje spoje ivice. Staviti jedno na drugo, po 3 premazana komada, a na vrh staviti nepremazivano testo. Obe grupe testa po celom obodu pritisnuti prstima i ostaviti oko 10 minuta da odstoji.

Na velikom stolu posuti brašnom sredinu i pažljivo oklagijom razvijati testo u veliki krug. Ponegde ce iscuriti malo premaza, ali ništa ne smeta. Razvijanje testa prekinuti kada pocnu tanki listici testa da se lepe za oklagiju i podižu. Tada samo oblikovati pravilan krug.

Testo oštrim nožem iseci na 16 istih delova – dugih trouglova (prvo na 4 dela, pa svaku cetvrtinu na još 4 dela).

U ciniji izjednaciti urdu i jedno žumance za nadevanje kroasana.

Na kraj svakog trougla staviti nadev, pa urolati testo ka špicu trougla, oblikujuci kroasan. Pri rolanju testa dogodice se da se na nekim mestima donji sloj testa zalepi za radnu površinu, pa ga nožem podici i priljubiti uz kroasan, pa nastaviti uvijanje.

Kroasane reati u blago podmazan pleh, praveci razmak izmeu njih, kad testo naraste da se ne spoji i zalepi jedan za drugi i da mu sve površine lepo porumene pri pecenju. Stavljati ih u pleh uvek tako da leže na špicu trougla, tako ce svaki kroasan izgledati isto i uredno. U suprotnom, špic testa ce se odvojiti pri pecenju i štrcati.

Ostaviti kratko kroasane da narastu u plehu dok se greje rerna, oko 10 minuta, a onda ih premazati umucenim žumancetom, razmucenim sa malo mleka i ulja, pa svaki obilno posuti susamom.

Peci u zagrejanoj rerni oko 15 minuta na 180°C, da lepo porumene.

Savet

Od ove koliine dobije se 2x16, ukupno 32 velika kroasana. Ako vam je mnogo, pravite pola mere. Ako je nedovoljno, poveajte...