

Kukuruzni kroasani sa sirom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 g** kvasac
- **200 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **6 kašika** ulja
- **1 kašika** šećer
- **3 kašice** soli
- **2** jajeta
- **1** belance
- **1 kg** brašna

Ostalo:

- **250 g** margarina
- **1** žumance
- **3 kašika** jogurta
- **30 g** susam
- **200 g** sira
- **100 g** palente

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrviti kvasac, dodati šećer i kašiku brašna. Promešati i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu staviti jaja, belance, so, ulje, polovinu pripremljenog brašna, isipšati nadošli kvasac i uz pomoc ostalog brašna zamesiti glatko testo. Testo pokriti prijanjajucom folijom i

ostaviti na toplom da se udvostruci.

Naraslo testo premesiti. Radnu površinu posuti palentom i testo podeliti na 4 jednaka dela. Svaki deo rastanjiti oklagijom tanko izrendati 1/4 mrznutog margarina, posuti kašikom palente i smotati u rolat, a svaki rolat u krug.

Savet