

Kroasani sa sirom



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1kg**brašna tip 400 meko
- **1**sveži kvasac
- **600 ml**mleka
- **3 kašike**kisele pavlake
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**ulja
- **3**žumanca
- **1 kašika**soli
- **1**margarin
- sir
- susam
- **1** belanac

Priprema

Rastvoriti kvasac, so i šecer u mlakom mleku pa ostaviti oko 10 minuta. Onda u to dodati pavlaku, ulje i žumanca pa malo to promešati rukom. Postepeno u tu smesu dodavati brašno i umesiti testo. Testo odmah podeliti u 5 dela i svaki deo premesiti u jufku.

Margarin sobne temperature podeliti na 5 jednakih delova. Potom prvu jufku razviti na velicinu velikog plitkog tanjira i premazati petinom margarina. Ponoviti postupak sa ostalim jufkama i reati ih jednu na drugu. Poslednju jufku ne premazivati margarinom.

Kada završimo, testo odmah razvucemo oklagijom u što veci krug. Krug nožem podelimo na 4 dela. Svaki deo

seci na vece ili manje troiuglove. Stavljati u svaki trougao sir i formirati kroasan/kiflicu. Reati u pleh podmazan preostalim margarinom. Ostaviti da narastu dok se velicina kroasana ne udvostruci. Premazati umucenim belancetom, posipati susamom i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet