

Kroasani (4)



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **300 ml** mleka
- **150 ml** kisele vode
- **50 g** mekšalog margarina
- **50 g** šećera
- **1** limun (sok)
- **2** jajeta
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašičice** soli

Za premazivanje:

- **200 g** margarina

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati sve navedene sastojke, kao i pripremljeni kvasac. Umesiti glatko testo. Umešeno testo staviti u kesu, pa ga ostaviti u frižider na sat vremena.

Posle isteka datog vremena izvaditi testo iz frižidera, razviti ga na pobrašnjenjnoj radnoj površini i preko narendati 200 g margarina (zamrznutog - radi lakšeg rendisanja). Preklopiti testo, kao pismo, i ostaviti ga u frižider na pola sata. Razvijanje i preklapanje testa ponoviti još dva puta (bez premazivanja i svaki put da se

odmori u frižideru pola sata).

Posle zadnjeg odmaranja testa, staviti ga na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti ga na pola.

Od svake polovine testa razvuci veliki krug, pa ga podeliti, prvo, na cetiri dela, pa svaku cetvrtinu podeliti na cetiri trougla. Filovati po želji, možete i slani i slatki fil (pošto ima dve polovine testa). Uviti kiflice, poreati u pleh i ostaviti pola sata da narastu. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se peku, u prethodno zagrejanj rerni, na 190 stepeni.

Savet