

Super mekani jogurt kroasani



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Testo:

- **800 g**brašna
- **400 ml**jogurta
- **1 kockica**akvasca
- **1 kašicica**šecera
- **150 ml**vode
- **200 ml**ulja
- **2 supene** kašikesoli
- **100 g**margarina

Premazivanje:

- **1**jaje
- **po želji** susam
- **30 g**margarina

Priprema

Sjediniti mlaku vodu, izmrvljeni kvasac i kašicicu šecera pa ostaviti na topлом da nadoe. U posudi za mešenje sjediniti jogurt, ulje i so, a zatim dodati nadošao kvasac. Promešati, pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo. Testo podeliti na 6 jufki (ne treba da odstoji).

Rastanjiti prvu jufku i premazati je omekšalim margarinom. (Margarin ne treba da bude tecan da ne bi iscureo.)

Rastanjiti drugu jufku i prebaciti preko prve, pa je premazati margarinom. Ponavljati postupak dok se ne utroši sav materijal. Poslednju (šestu) jufku ne premazivati. Ovako složene jufke pokriti cistom krpom i ostaviti da odmaraju oko 45 minuta.

Nakon toga razvuci testo što tanje, seci na trouglove i uvijati kroasane.

Poreati kroasane u podmazan pleh, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Na svaki kroasan staviti po malo margarina, a zatim peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni dok ne porumene.

Savet

Kroasane možete puniti raznim nadevima, i slanim i slatkim, a vrlo su ukusni i ovako prazni.