

## ***Domaci kroasani (punjeni dimljenim sirom)***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **190** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **500 g** margarina (ili putera)
- **250 ml** mleka
- **400 ml** vode
- **40 g** kvasca
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** šećera

#### **Za nadev:**

- **500 g** dimljenog sira

### **Priprema**

Brašno i so izmešati. Vodu, mleko i šećer zagrejati i dodati kvasac da se otopi. Napraviti malu rupu u sredini brašna i u nju uliti tečnost s kvascem. Mesiti dok testo ne postane jednoliko i glatko. Pokriti i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nakon 30 minuta, testo preruciti na pobrašnjenu površinu i podeliti ga na dva dela. Svaki deo rastanjiti u obliku pravougaonika, debljine pola cm.

Oba testa (kore) premazemo polovinom pripremljenog margarina (po 250 g) i presavijemo dva puta po dužini.

Dobijenu lentu presavijemo još 3 puta (popreko).

Zaviti testa u prozirne folije za domaćinstvo i odložiti ih u zamrzivac gde mora odstajati najmanje jedan sat. Nakon sat vremena postupak preklapanja testa ponoviti, s'tim što testa ne vracati u zamrzivac. Ostaviti ih na radnoj površini 20-tak minuta da odmore, pa postupak ponavljati još nekih 2-3 puta, kako bih testo bilo slojevito (lisnato).

Na kraju, razvuci testo okruglog oblika, debljine 1 cm, seci trouglove, i puniti ih nadevom po želji (ja sam dimljenim, narendanim sirom) i zaviti kroasane. Sirove kroasane premazati mešavinom belanaca i mleka, posuti susamom, lanom ili cime god želite i peci ih na 200 C, 15-20 minuta. Prijatno!!!

## **Savet**

Pre početka pripreme testa potrebno je margarin i kvasac ostaviti sat vremena na sobnoj temperaturi.