Punjeni slani kroasani



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **50 g**svežeg kvasca
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **5 kašika**ulja
- **1**jaje
- **250 ml**mleka
- **250 ml**mlake vode
- **250 g**margarina

Za punjenje:

- **200 gMoja Kravica belog sira**
- **2-3 kašike Moja Kravica krem sira**
- **200 g**posebne kobasice ili šunke (sitno rendane)

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **po želji**susam - za posipanje

Priprema

U toplom mleku razmutiti kvasac sa kašicicom šecera i kašicicom brašna i ostaviti da nadoe. Od brašna, soli, ulja, jajeta i mlake vode umesiti srednje meko testo.

Ostaviti ga na toplom mestu da naraste i udvostruci zapreminu. Nadošlo testo premesiti i podeliti na 16 jednakih loptica.

Svaku lopticu razviti u koru i narendati preko kore margarin (prethodno ostavljen u zamrzivacu, kako bi se lakše rendao).

Slagati po osam kora jednu preko druge, tako da se dobiju dve gomile naslaganih kora. Na poslednju koru ne treba rendati margarin. Sve prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da miruje oko 20 minuta.

Rastanjiti prvi deo testa u jednu veliku okruglu koru i podeliti je na cetvrtine, a zatim svaku cetvrtinu na još 5- 6 delova (tako da dobijete 20- 24 trouglova). Pomešati sastojke za nadev, tako da dobijete homogenu smesu. Na svaki trougao stavljati pomalo nadeva, zamotati kiflicu i slagati u podmazan i pobrašnjen pleh.

Postupak ponoviti i sa drugim delom testa. Kroasane prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti ih da odmaraju oko jedan sat.

Nakon tog vremena, premazati ih žumancetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko pola sata ili dok ne dobiju zlatno- žutu boju.

Savet