

Moji kroasani



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **180 ml** jogurta
- **180 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **250 g** margarina
- **100 ml** mlaka voda
- **2** jajeta
- **1** jaje (za premzivanje)

Priprema

Staviti kvasac da uskisne u toploj vodi. Zatim ga pomešati sa brašnom, pa dodati ostale sastojke, jaja, mleko, jogurt, so, šecer, prašak za pecivo. Sve dobro izmesiti i ostaviti testo na toplom mestu 30 minuta da naraste. Onda ga podeliti na 8 jufkica ili obgi. Svaku obgu razviti u tanak krug, preko njega narendati margarin, pa opet staviti drugi krug, i tako svih osam komada, stavljati jedan preko drugog, a između rendati margarin.

Ostaviti tako testo da odmori još 15 minuta, a onda razviti što veci krug.

Oštrim nožem iseci najmanje 32 trougla, a po želji može i više.

Kroasani se mogu puniti po želji (šunka, viršle, sir, a može i sladak nadev pekmez ili krem).

Kroasane porežati u tepsiju. Uključiti rernu da se zagreje. Za to vreme premazati kroasane izmucenim jajetom i posuti susamom. Nakon pet minuta odmaranja staviti da se pecu.

Savet