Panona kroasani od lisnatog testa



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800-900 g**mekog brašna tip 400
- **1/2 l**mleka
- **2**jajeta
- **1**margarin
- **40 g**kvasca
- **2 kašike**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **3 kašicice**soli

Priprema

Staviti kvasac u mlako mleko da nadoe. U više od pola kolicine brašna dodati žumanca, ulje, so, šecer i mleko sa kvascem. Mesiti i postepeno dodavati brašno, dok testo ne bude glatko. Ostaviti da odstoji 1 sat na toplom. Podeliti testo na 8 loptica, pa ih posle 15 minuta razvuci oklagijom da budu velicine tanjira. Naslagati ih jednu na drugu, obavezno renajuci zamrznut margarin izmeu svake. Sve zajedno još jednom razvuci na 1/2 cm debljine i podeliti na cetvrtine, pa svaku cetvrtinu još na 6 delova. Umotati kiflice od sireg dela prema užem i reati ih u podmazan pleh. Premazati umucenim belancetom, posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni na 180 C dok ne porumene. Prijatno!

Savet