

Slavkine brzi kroasani



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kvasac:

- **1/2 (20 g)** svežeg kvasca
- **180 ml** mlakog mleka (ili čaša od kiselog mleka)
- **2 kašičice** šećera

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1 dlulja**
- **2** jajeta
- **125 g** smrznutog maslaca/margarina

I još:

- **po želji** kim i susam
- **za punjenje** pršuta i vedro trapist
- **1** jaje za premazivanje

Priprema

Udrobiti kvasac u mlako mleko, dodati šećer i kašičicu brašna i ostaviti da deluje dok se pripreme ostali sastojci.

U brašno umešati kvasac, so, ulje i jaja. Umesiti elektricnim mikserom nastavcima za mešenje testa (oni spiralni). Na kraju, još malo umesiti testo rukom.

Testo podeliti na 8 jufkica. Svaku istanjiti-rasklagijati na velicinu malog tanjira. Na prvi disk testa narendati smrznuti maslac. Preko njega položiti drugi disk, pa opet narendati maslac, i tako uraditi sa svakim diskom – na poslednji disk ne stavlјati ništa. Pritisnuti diskove blago odozgo da se sjedine.

Razvuci testo u krug precnika 50-60 cm. Iseci na 16 trouglova, filovati po želji. Formirati kroasane. Složite ih u pleh prekriven papirom za pecenje. Ostaviti da odmore 15-20 minuta, taman da se za to vreme zagreje rerna na 190-200°C.

Premazati ih jajetom i posuti susamom ili kimom. Peci u zagrejanj rerni na 190 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Recept je nazvan po osobi od koje sam i dobila ove brze kroasane. Predivni su zaista i brzo se spremaju. Ja sam ih ovaj put punila sa vedro trapistom i seckanom pršutom, a ko voli može i sa svojim punjenjem po želji ili prazne. Mekani su i drugi dan.