

Kroasani sa džemom (2)



težina: **srednje**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 200 ml tople vode
- 40 g svežeg kvasca
- 1 kašika šecera
- 200 ml kisele vode
- 1 kašica soli
- 2 kašike ulja
- 250 g posnog margarina
- po potrebi džem (po izboru)

Priprema

U toploj vodi razmutiti kvasac sa kašikom šecera i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati polovinu brašna, so, dodati pola margarina (najbolje sobne temperature, da bi se lakše umesio), zatim nadošli kvasac, i na kraju kiselu vodu. Dodavati postepeno preostalo brašno, pa umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Testo dobro izraditi i preliti uljem. Ostaviti desetak minuta da testo malo upije ulje, a zatim testo premesiti snažnim pokretima, kako bi se ulje sjedinilo sa testom.

Zatim testo podeliti na tri dela. Svaki deo razvuci u krug. Od preostale polovine margarina odvojiti 100 g, pa ga penasto umutiti. Umucenim margarinom premazati prvi krug testa, preklopiti drugim krugom, pa i njega premazati preostalim margarinom. Prekriti trećim krugom testa, njega malo premazati uljem, i malo pritisnuti rukom, kako bi se krugovi lepo slepili jedan za drugi.

Ostaviti da testo odstoji oko 20 minuta, a zatim ga razvuci u jednu veliku koru i seci unakrsno na trouglove. Na

svaki trougao staviti po kašićicu džema (najbolje nekog gušćeg, kako ne bi curio tokom pečenja) i uviti u kiflice.

Poreati kroasane u pleh i uključiti renu da se zagreva na 200 stepeni. Na svaki kroasan staviti po kockicu margarina. Kroasane peci oko pola sata. Po želji, pecene posuti šećerom u prahu.

Savet