

Kroasani sa džemom (3)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2** **caše** ulje
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **par** **kapi** sirceta
- **1** **kocka** kvasca
- **1,5** **kašika** soli
- **po** želji džema
- **prema** **proceni** topla voda

Priprema

U odgovarajući sud sipati oko 700 g brašna. U brašno dodati prašak za pecivo, so, ulje, malo sirceta. Ostaviti da brašno i ostali sastojci upiju ulje i ne mešati. Podmesiti kvasac sa malo šecera i sačekati da naraste. Kada je kvasac narastao, dodati ga u posudu sa brašnom. Rukom sjediniti sve sastojke. Nakon toga, postepeno dodavati toplu vodu i umesiti meko testo. Dodavati ostatak brašna da bi se dobila suva, ali meka masa. Kada se željena masa oblikuje, dodati još pola male šolje ulja tako da testo bude masno. Ostaviti da naraste.

Kada je testo naraslo, odvojiti ga na dve jufke. Prvu jufku razvalcimo na prethodno nauljenu površinu, ali ne previše. Razvacimo debljine oko pola cm.

Kada smo razvukli testo, secemo ga na jednake trouglove.

Trouglove oklagijom razvlacimo prema dole, a na gornji deo nanosimo džem. Formiramo kroasane i reamo na tepsiju. Isti postupak ponavljamo i sa drugom jufkom.

Savet

Nemojte ih premazivati margarinom ili jajetom jer e izgubiti na mekoi. Mogu se puniti i sirom i sa bilo ime. Jednako su lepe. Prijatno!