

Kroasan pica



Sastojci

Potrebno je:

- 350 g brašna
- oko 350 g margarina
- 20 g šećera
- 15 g kvasca
- 5 jajeta
- 1 kašika krupnog šećera
- so
- fil za picu

Potrebno je:

- po želji:
- seckane pecurke
- seckana šunka
- kackavalj
- kecap
- origano

Priprema

Od 175 g masnoce, šećera, malo soli, kvasca rastopljenog u mleku, brašna, 4 jajeta zamesiti testo.

Preostalu masnocu držati neko vreme na sobnoj temperaturi da omekša. Oklagijom razvuci testo u pravugaoni oblik ili krug.

U sredinu staviti margarin, oblikovan u pravugaoni oblik obaviti ga testom, presavijajući ga kao knjigu. Oklagijom dobro pritisnuti testo da masnoca prione, zatim ga razvuci, i ponovo presaviti nacetvoro.

Ostaviti testo u frižideru da odstoji 15 minuta. Posle toga, ponovo ga razvuci, presaviti i opet ostaviti u frižideru da odstoji 15 minuta.

Na kraju razvuci koru u pravugaoni oblik debljine nekoliko milimetara. Razvucenu koru iseci na šire šnite, ivice premazati razmucenim žumancetom, napuniti pica-smesom, urolati i staviti u pomašćen pleh da se pece. Kroasani se peku na temperaturi 220 stepeni.

Odozgo prelititi kecapom i rendanim sirom.