

Kroasani sa cvarcima



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 svež** kvasac
- **2 dl** mleka
- **1 kašicica** šecera
- **3** jajeta
- **2 kašicice** soli
- **500 g** brašna
- **po potrebi** susam
- **200 g** mlevenih cvaraka

Priprema

Sjediniti mlako mleko, šecer i izmrvljeni kvasac pa ostaviti da nadoe. Posebno umutiti 2 jajeta sa solju, dodati nadošao kvasac pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo koje se ne lepi za prste. Pokriti ga krpom i ostaviti da odmori oko pola sata.

Zatim testo premesiti i podeliti na 6 jufki.

Oklagijom razviti prvu jufku u krug pa premazati mlevenim cvarcima.

Drugu jufku razvuci, staviti preko prve pa opet filovati cvarcima. Nastaviti postupak do kraja, s tim što se poslednja, šesta, jufka ne premazuje. Ovako oblikovano testo ostaviti da miruje 20 minuta.

Zatim razvuci testo u što veci krug i nožem iseci na 24 trougla.

Svaki trougao pažljivo uviti u kroasan i reati u pleh obložen pek-papirom.

Oblikovane kroasane premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni dok lepo ne porumene.

Gotove kroasane poprskati vodom, pokriti krpom i ostaviti da se malo prohlade pa poslužiti.

Savet