

Krosan kiflice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2,5 dl** toplog mleka
- **2** žumanceta
- **1** jaje
- **20 g** kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** ulja

Nadev:

- **250 g** margarina
- sir
- šunka
- viršle
- kim
- susam

Priprema

Mleko malo zagrejati pa u njega razmutiti kvasac, šećer i 1 kašiku brašna i ostaviti 10 minuta na toplo. U dublju ciniju sipati brašna oko 200 g, dodati so i promešati sa varjacom, dodati 2 žumanca i jaje i sve dobro promešati, dodati ulje i uskisi kvasac i dobro promešati varjacom i polako dodavati brašno i mesiti. (najbolje bi bilo da ne mesite sa rukama nego sa varjacom). Mesiti dok se na testu ne pojave mehurici. (mora se dugo mesiti i lupati da

bi kiflice bile sveže 2, 3 dana). Ostaviti na toplo da se odmara oko sat vremena.

Kada je testo uskiso, premesiti i podeliti na 6 jufkica. Jufkice ostaviti da se odmore oko 15 minuta. Svaku jufkicu razviti oklagijom. (ako se malo testo lepi, oklagiju pobrašnaviti, a i testo, ali vrlo malo). Margarin podeliti na 6 delova i rendati. Tako pripremljeno testo preklopiti sa leva na desno i od dole prema gore, pa ga pažljivo rukama oblikovati i ostaviti u stranu da se odmori 15 minuta. Kada se odmorilo testo, razviti i iseci na 8 delova (svaku jufkicu). Staviti nadev po želji i uvijati kroasane.

U cinijicu razmutiti jaje i svaku kroasanu umociti i režati u podmazan i brašnom posut pleh. Kroasane posuti sa susamom i kimom. Peci ih u vec zagrejanj rerni na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet