

Kroasani sa sirom (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 belance
- 2 dl mleka
- 2 dl jogurta
- 2 dl mineralne vode
- 1 dl vode
- 1 dl ulja
- 1 kockica kvasca
- 1200 g brašna

Za premazivanje:

- 250 g margarina
- 1 žumance
- 30 g susama
- 3 g morske soli
- 300 g sira

Priprema

Kvasac rastopite sa mlekom, dodajte šećer i 2 kašike brašna. Izmešajte varjačom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U odgovarajuću posudu stavite jaja, so, ulje, jogurt, vodu, isipajte nadošli kvasac i sa brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na tri dela. Svaki deo na 6 loptica.

Svaku lopticu razviti oklagijom do velicine plitkog tanjira i narendajte margarin. Sve šest kora stavljajte jednu preko druge, a između stavljajte rendani margarin. Zadnja kora se ne premazuje. Postupak ponoviti i sa ostalim delom testa. Sad razviti veliki krug što tanje. Tockicom za testo preseći na 16 delova. Ako želite manje možete seći i na više delova. Na svakom širem delu stavljati po parce sira i motati kroasan.

Režati u plehu sa blagim razmakom. Postupak ponavljati i sa preostalim delom testa. Pokriti ih krpom i ostavite najmanje 2 sata da narastaju. Žumance umutiti sa pavlakom i četkicom premazati svaki kroasan. Posuti susamom i morskom solju. Peći na 200 C dok ne porumene.

Uživati u divnom ukusu. Kroasani su lepi i sutradan, ali samo ako ostanu! Prijatno!

Savet