

Brzi kroasani za samo 20 minuta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** prška za pecivo
- **1 kesica** s uvođenjem kvasca
- **2 dl** toplog mlijeka
- **1 dl** ulja
- **1 mala kašica** cicasoli
- **2 pune kašice** kekisele pavlake

Za premazivanje:

- **1 jaje**
- **po želji** susam, kim..

Priprema

Zamjesiti tijesto tako što prvo rastopimo suhi kvasac u mlijeku. Zatim u drugu posudu stavimo brašno, prašak za pecivo i izmješamo, zatim dodamo kvasac sa mljekom rastopljen malo promješamo sa brašnom, tako da so ne bih došao odmah u dodir sa kvascem. Kada smo izmješali dodajemo so, ulje i 2 pune kašike kisele pavlake. Zamjesimo tijesto (ako je potrebno dodajte još malo brašna samo pazite da vam tijesto ostane ljepo mekano, a ne pretvrdo). Tijesto razvaljamo u krug, režemo na trokutice i motamo kroasane (a možete ih motati i u veca peciva napravite veci trokutic i zarolate, možete i kao kiflice). Kada ste zamotali kroasane tada ih stavite u pleh (tepsiju) obloženu papirom za pecenje. Upalite pecnicu na 180 stepeni dok se pecnica zagreva ostavite kifle da odmaraju. Kada se pecnica ugrejala premažite kroasane jajetom, pospite sesamom, kimom ili ostavite tako ne posipane i pecite 15 minuta.

Savet

Tijesto razvaljamo u krug, režemo na trokutie i motamo kroasane (a možete ih motati i u vea peciva napravite vei trokuti i zarolate, možete i kao kiflice). Kada ste zamotali kroasane tada ih stavite u pleh (tepsiju) obloženu papirom za peenje. Upalite penicu na 180 stepeni dok se penica zagreva ostavite kifle da odmaraju. Kada se penica ugrejala premažite kroasane jajetom, pospite sesamom, kimom ili ostavite tako ne posipane i pecite 15 minuta.