

Brzi kroasani za samo 20 minuta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kesica suvog kvasca
- **2** dl toplog mlijeka
- **1** dl ulja
- **1** mala kašičica soli
- **2** pune kašike kisele 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 veća peciva napravite veći trokut i zarolate, možete i kao kiflice). Kada ste zamotali kroasane tada ih stavite u pleh (tepsiju) obloženu papirom za pečenje. Upalite pecnicu na 180 stepeni dok se pecnica zagreva ostavite kifle da odmaraju. Kada se pecnica ugrijala premažite kroasane jajetom, pospite sesamom, kimom ili ostavite tako ne posipane i pecite 15 minuta.

Savet

Tijesto razvaljamo u krug, režemo na trokute i motamo kroasane (a možete ih motati i u veća peciva napravite veći trokut i zarolate, možete i kao kiflice). Kada ste zamotali kroasane tada ih stavite u pleh (tepsiju) obloženu papirom za pečenje. Upalite pecnicu na 180 stepeni dok se pecnica zagreva ostavite kifle da odmaraju. Kada se pecnica ugrijala premažite kroasane jajetom, pospite sesamom, kimom ili ostavite tako ne posipane i pecite 15 minuta.