

Posni prazni kroasani



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **5 dl** mineralne vode
- **2 dl** ulja

Za premazivanje:

- **200 g** margarina
- **100 g** posnog majoneza
- **50 g** susama

Priprema

Isipati polovinu brašna od pripremljenog, izmrviti kvasac, dodati mineralnu vodu, šećer, so, ulje i sa preostalim brašnom umesite glatko testo. Testo premazati uljem, pokriti prijanjajućom folijom i ostavite da se usdvostruci. Naraslo testo premesiti, podeliti na 3 dela, pokriti folijom i ostavite 5 minuta. Svaki deo rastanjiti oklagijom u veliki krug, premazati omekšalim margarinom i pomocu tockica za testo iseci troglove preko celog testa. Preklopiti jedan deo preko drugog. Postupak ponoviti i sa preostalim testom.

Opet koru razviti u veliki krug, preseći točkom na kroasane željene veličine i smotati kroasan, jednom rukom motajte, a drugom izvlačite testo da bi kroasan više puta bio uvijen. Poređati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje.

Kroasane ostavite najmanje 30 minuta da krenu. Premazati ih posnim majonezom i bogato posuti susamom. Peci na 200 C oko 15 minuta. Uživati u divnom ukusu. Prosto se tope u ustima. Prijatno!

Po želji kroasane možete puniti raznim nadevima, i slanim i slatkim.

Savet