

Kroasani sa slaninicom i pavlakom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 400 ml mleko
- 100 ml voda
- 1 kocka kvasca
- 3 kašika ulja
- 1 kašica šećera
- 3 kašice soli
- 900 g brašna

I još:

- 200 g suve slaninice
- 1 čaša pavlake
- 1 jaje
- 30 g susama
- 200 g margarina

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, dodati šećer, izmrviti kvasac i nekoliko kašika brašna. Promešati varjačom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu stavite jaja, ulje, so, polovinu pripremljenog brašna, isipajte nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na dve lopte.

Svaku lopticu podelite još na 6 loptica. Rastanjiti ih oklagijom i na svaku narendati margarin, sem na zadnju. Složiti jednu na drugu i oklagijom razviti veliki krug. Krug preseći na 16 delova (može i više i manje) u zavisnosti koliko želite da vam budu veliki kroasani. Na svaki deo testa staviti pola kašičice pavlake i deo suve slaninice. Urolati kroasane i stavljati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje.

Postupak ponavljati dok ne smotate sve kroasane. Pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti 70 minuta da miruju, da dobro narastu.

Jaje umutite viljuškom i premazati svaki kroasan. Posuti susamom. Peci na 200 C oko 20 minuta. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet