Posni kroasani sa kurkumom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **2 kašicice**soli
- **1 kocka**kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **1/2 kašicice**kurkuma
- **500 ml**gazirane vode
- **2 dl**ulja

I još je potrebno:

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

Priprema

U mlaku vodu dodati izmervljen kvasac, šecer i nekoliko kašika brašna. Promešati i ostaviti par minuta da krene kvasac. U drugu posudu stavite polovinu pripremljenog brašna, kurkumu, ulje, so i sa preostalim brašnom zamesiti glatko testo. Testo pokriti prianjajucom folijom i ostaviti na toplom da se udvostruci. Naraslo testo podeliti na 3 lopte, a svaku loptu na 6 delova. Svaki deo rastanjiti oklagijom do velicine plitkog tanjira i svaki deo premazati omekšalim margarinom. Slagati jedan deo na drugi, svih 6. Pokriti i ostaviti desetak minuta da krenu.

Rastanjiti veliki krug i zaseci kao za kiflice na 16 delova, svaki deo preklopiti jedan preko drugog i ponovo ostaviti još desetak minuta.

Ponovo razviti veliki krug, zaseci kao za kiflice na 16 delova i motati svaki kroasan. Desnom rukom motajte, a levom otežite testo da se napravi veliki broj okretaja.

Poreati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Ostaviti ih ponovo na desetak minuta. Svaki kroasan premazati majonezom i pospite susamom. Peci na 200 C oko 20 minuta.

Uživajte u divnim posnim kroasanima. Prijatno!

Ovako to izgleda na tanjiru!

Savet