

Kroasani sa slaninicom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **100 ml** voda
- **100 ml** ulja
- **3** jajeta
- **1 kocka** kvasac
- **1 kašika** šećer
- **3 kašice** soli
- **900 g** brašna

Ostalo:

- **1** jaje
- **100 g** margarina za mazanje
- **200 g** suve slaninice
- **100 g** pavlake
- **30 g** susam
- **3 g** morske soli
- **3 kašika** jogurta

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mleko, vodu, šećer i dodati kašiku brašna. Promešati varjačom pa ostaviti par minuta da krene kvasac. Belanca odvojiti od žumanca pa belanca umutiti viljuškom. Dodati so, ulje, polovinu pripremljenog brašna pa isipati nadošli kvasac. Uz pomoc ostalog brašna zamesiti glatko testo. Testo odmah

podeliti na 2 dela, a svaki deo na 5 loptica. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom do velicine plitkog tanjira, premazati margarinom za mazanje, slagati jednu na drugu svih 5.

Od svih 5 loptica rastanjiti veliki krug i uz pomoc sekaca iseci na 16 ili više delova u zavisnosti od velicine kroasana. Na svaki širi deo staviti po kašićicu pavlake i po 1/2 šnita slaninice. Uvijte u kroasane i reajte u pleh koga ste obložili papirom za pecenje, uz blagi razmak. Postupak ponovite i sa preostalim testom.

Pokrijte krpom i ostavite najmanje 2 sata na toplom mestu da se udvostruce. Jaje umutite penasto dodajte jogurt i premažite svaki kroasan. Pospite susamom i morskom solju. Peci na 200 C oko 15 minuta. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet