

Kukuruzni kroasani



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **3 kašice** soli
- **1** jaje
- **1** belance
- **900 g** brašna

I još:

- **200 g** sala
- **1** žumance
- **30 g** susama
- **3 kašike** jogurta
- **100 g** palente

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrviti kvasac, dodati šećer i kašiku brašna. Promešati varjačom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu činiju staviti jaje, belance, so, isipati pola pripremljenog brašna i nadošli kvasac. Uz pomoc preostalog brašna zamesiti glatko testo. Pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti i uz pomoc oklagije razviti veliki krug. Premazati testo salom, posuti palentom i uviti testo u rolat, a rolat u krug. Postupak ponoviti još 2 puta sa pazama od 10 minuta.

Rolat iseci na 3-4 dela u zavisnosti kolike kroasane želite. Od svakog dela razviti pravougaonike, seci testo i motati kroasane. Radnu plocu posuti palentom dok uvijate kroasane.

Poreajte u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Ostaviti ih da malo krenu, a zatim pomešajte jogurt sa žumancetom, premazati svaki kroasan, posuti susamom i peci na 200 C, oko 20 minuta. Prijatno!

Savet