

Kroasani sa pizza punjenjem



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 200 mlmleka
- 200 mlvode
- 1 kocka kvasac
- 1 kašikašecera
- 3 kašicicesoli
- 5 kašikaulja
- 900 gbrašna

I još:

- 250 gmargarina
- 300 gsuvog vrata u mrežici
- 200 gkackavalja
- 200 gkrem sira
- 1 kašicicaorigano
- 1 žumance
- 3 kašikejogurta
- 30 gsusam

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrviti kvasac, dodati kašiku šecera i kašiku brašna. Promešati i ostaviti par minuta da krene kvasac. U drugu posudu staviti jaje, belance, ulje, so, isipati nadošli

kvasac i uz pomoc preostalog brašna zamesiti glatko testo. Testo pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti na toplom da se udvostruci. Naraslo testo premesiti i podeliti na 4 dela.

Svaki deo rastanjiti oklagijom u veliki krug, narendati 1/4 margarina, smotati rolat, a rolat u krug. Pokriti ih i ostavite 10 minuta. Ponovo oklagijom razviti veliki krug i posuti origanom. Tockicom testo iseci na 16 i više delova. Na svaki širi deo staviti kašičicu krem sira, parce suvog vrata i kocku kackavalja.

Motati kroasane. Desnom rukom zavijajte, a levom rukom otežite testo da se napravi veci broj obrtaja.

Reati u pleh sa blagim razmakom. Svaki kroasan premazati umucenim žumancetom i jogurtom i posuti susamom. Peci na 200 C oko 15 minuta.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet