

Posni kroasani sa džemom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **160 ml** vode
- **140 ml** gaziranog soka od pomorandže
- **100 ml** ulja
- **3 kašike** šećera
- **1 kašica** soli
- **50 ml** vode
- **2 prstohvata** šafrana

Za premazivanje korica:

- **150 g** zamrznutog margarina

... i još:

- marmelada od šipuraka (ili po izboru)
- **2 kašike** ulja
- margarin

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom šećera, razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne. U 50 ml tople vode staviti

šafra, promešati i ostaviti pet minuta. Zatim ga procediti kroz cetku za caj. Odvojiti jednu kašiku na stranu, koja ce, u mešavini sa uljem, poslužiti za premazivanje kiflica.

U vanglicu staviti brašno, dodati so, vodu, od proceenog šafrana, ulje, sok od pomorandže i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, da bude mekano. Testo, odmah, izruciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na dva, jednaka, dela.

Uzeti prvu polovinu testa i podeliti je na tri jufke. Svaku jufku razviti u krug, velicine, veceg, desertnog tanjirica. Staviti jednu, razvijenu, koricu, na sredinu radnog dela i, preko, narendati deo margarina (margarin podeliti na pola, da ga ima i za drugu polovinu testa). Preklopiti drugom koricom, pa i preko nje narendati margarin. Staviti, preko, trecu koricu i preko nje se ne stavlja margarin.

Od ove tri korice razviti što veci i što tanji krug. Krug podeliti, prvo, na cetiri dela, pa svaku cetvrtinu iseci na pet trouglova. Na pocetku, svakog, trougla staviti po kašicicu marmelade i, testo, zamotati u kiflicu.

Kiflice poreati u pleh, podmazan uljem, ili preko pek papira. Na isti nacin formirati kiflice i od druge polovine testa. Kiflice prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da, dobro, narastu (meni je trebalo 40 minuta).

Narasle kiflice premazati mešavinom ulja i kašike vode sa šafranom (koja je odvojena). Preko svake kiflice staviti po malo margarina i staviti da se pecu u, prethodno zagrejanu, rernu, na 180 stepeni.

Kada kiflice porumene izvaditi ih iz rerne, ostaviti da se malo prohlade, pa ih poslužiti (kada ih izvadite iz rerne i ako je procurela marmelada na pleh, odmah kiflice izvadite iz pleha, jer, ako sacekate da se prohlade u plehu zalepice se).

Savet