Kukuruzni kroasani (2)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog pšenicnog brašna
- **300 g**belog kukuruznog brašna
- **1 kocka**svežeg kvasca
- **150 ml**ulja
- **oko 250 ml**toplog mleka
- **2 kašike**kiselog mleka
- **2 kašicice, ravne**soli
- **1 kašika**šecera
- **2**jajeta

I još:

- **1**jaje za premaz
- **malo**susama

Priprema

Kvasac aktivirati u malo Tople vode sa kašicicom šecera. Promešati obe vrste brašna, prosejati, posoliti i pošeceriti. Jaja umutiti viljuškom i dodati brašnu, kao i ulje i kiselo mleko. Sipati zapenjeni kvasac i dodajuci malo-po malo toplo mleko umesiti testo nešto mekše nego inace. Ostaviti ga da se udupla, ponovo ga premesiti i, kad se po drugi put digne, istresti ga na radnu površinu. Radi lakšeg rukovanja, može se podeliti na 2-3 lopte... Svaku loptu razvuci u koru okruglog oblika, premazati omekšalim margarinom i seci na trouglove željene velicine. Motati kiflice od šireg kraja ka užem, malo povlaceci uži kraj da bi bilo više namotaja... Poreati kroasane u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da odmaraju 20.-tak minuta. Nadošle kroasane premazati

umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u dobro podgrejanoj rerni dok fino ne porumene.

Lepi su i vruci, ali i hladni...

Savet