

Kroasani (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g** suvog kvasca
- **3 kašike** šecera
- **200 ml** topla vode
- **200 ml** mladog mleka
- **200 ml** jogurta sobne temperature
- **1** jaje
- **1 kašika** soli
- **900 g** brašna
- **200 g** putera
- **250 g** krem sira

Priprema

U ciniju sipati kvasac i šecer i vodu pa žicom promešati. Dodati mleko i jogurt pa jaja i takoe žicom promešati. Sipati deo brašna i so pa varjacom izmešati. Dodati i ostatak brašna pa rukom zamesiti testo. Pokrijemo ciniju providnim folijom pa ostavimo testo 60 minuta da narasta.

Posle tog vremena naraslo testo izgubimo na radnu površinu posuti sa malo brašna, pa rukama lagano premašili testo. Napravimo duguljasti oblik koji osecamo na 12 delova. Svaki deo premesimo u lopticu. Svaku lopticu (ukupno 6) oklagijom razvucemo kao manji tanjir i premazemo puterom.

Reamo jednu na drugu, a šestu spustimo namazanom stranom na namazanu stranu, tako da je na vrhu nenamazana strana. Isto uradimo i sa drugih 6 loptica.

Razvucemo prvi deo namazanog testa što tanje u krug. Isecemo na 4 dela pa svaki deo opet na 4 dela, trougla. Može i na 5 delova ko voli manje kroasane. Na ivicu svakog trougla staviti malo krema sira. Savijati lagano u kiflicu - kroasan tako što jednom rukom savijamo testo, a drugom rastezemo ostatak testa da bude što duži da bi bilo što više savijanja i da bi se kroasani što više listali.

Poreati kroasane u pleh obložen pek papirom.

Ostaviti ih da narastaju pola sata, a onda ih peci oko 20 minuta na 220°C da lepo porumene.

Pecene premazemo sa malo putera koji odvojimo od mazanja testa.

Prohladimo kroasane pa ih služimo uz jogurt, caj, ili neki drugi napitak.

Kroasane možemo nadevati i sa kremom po želji.

Mekani su i sutradan.

Savet

Ne volim pretenciozne nazive za recepte, tipa najbrži na svetu, najbolji na svetu ili najmeksi na svetu, ali kroasani po ovom receptu su svakako najukusniji i najmekši koje sam do sada probala, prosto se tope u ustima. Zato toplo preporuujem ovaj recept.