Kroasani sa maslacem

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**mlake vode
- **300 ml**jogurta sobne temperature
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 puna kašika**soli
- **1 kašika**sirceta
- **6 kašike**ulja
- **1** jaje
- **1 kg + oko 200 g**brašna

Za premaz testa:

- **200 g**maslaca
- **150-200 g**sira
- **1** jaje
- **po potrebi**susam

Priprema

U mlakoj vodi, dodati šecer i kvasac. Izmešati. Dodati jogurt ulje, sirce, razmuceno jaje i so. Izmešati.

Postepeno dodavati brašno i mutiti kašikom dok se ne dobije glatka smesa.

Zatim dodavati ostatak brašna i umesiti mekano testo. Testo premazati uljem pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti da naraste.

Nadošlo testo premesiti. Testo podeliti na 3 dela.

Svaki deo podeliti na 6 loptica. Ukupno 18.

Prva tura su 6 loptice koje se pojedinacno razvlace u manjin krug, mažu maslacem sobne temperature i slažu jedna na drugu. Poslednja 6 se ne maže. Ponoviti postupak sa prostalim lopticama, tako da se dobiju 3 naslagana kruga. Testo prekriti krpom da se ne suši.

Uzeti prvu turu testa koje ste slagali (ostala 2 prekriti krpom da se ne osuše i za to vreme dok radite ono ce narasti)i razvuci u veci krug. Iseci na 16 dela. Na svakom stavljati sir. Možete i ostaviti prazne (vrlo su ukusni i bez nadeva). Motati kroasane od šireg dela ka užem i blago razvlaciti uži kraj da bi se što više namotao kroasan. Reati u podmazan pleh. Ponoviti postupak sa prostalim testom.

Kroasane ostaviti da narastu dok se zagreje rerna na 200 C. Premazati umucenim jajetom, posuti susamom i staviti malo maslaca (meni je ostalo pa sam na svakom stavila po mali komadic). Kroasane peci oko 30 minita.

Pecene prekriti kuhinjskom krpom da se malo prohlade. Služiti tople uz jogurt ili kiselo mleko.

Savet

Ukusni i izdašni. Od ove mere dobiju se 48 kroasana. Odlini su za rodjendane i koktel posluženja. Možete ih filovati slanim i slatkim nadevom po izboru!