

Francuski kroasani (2)



Sastojci

Testo:

- 25 g kvasca
- 100 ml mlake vode
- 15 g šecera
- 20 g soli
- 130 ml hladnog mleka
- 250 g brašna

Za premazivanje:

- 100 g maslaca

Priprema

Kvasac staviti sa mlakom vodom da nadodje, zatim dodati sve ostale sastojke i testo dobro izraditi, uviti u kesu i ostaviti u frižideru 2 sata.

Razviti testo u pravougaonik. Maslac razviti u jednu tanku plocu, pa ga položiti na sredinu razvijenog testa.

1/3 testa prebaciti preko maslaca, zatim tako i ostatak testa, tako da testo u 3 reda leži jedno preko drugog. Smotati testo u kesu i ostaviti 20 minuta u frižider. Zatim opet razviti pravougaonu koru i 1/4 testa prebaaciti do polovine kore, isto to uraditi i sa preostalom 1/4, pa tako preklopljene cetvrtine preklopiti kao knjigu, i ostaviti opet 20 minuta u frižider.

Testo razviti u pravougaonik oko 3 mm debljine. Seci u trake, zatim u trouglove.

Trouglove od šire strane smotati u kifle, zatim poredjati na pleh, obložen pek-papirom.

Kiflice premazati slatkom pavlakom.

Rernu ugrejati na 220 C.

Kiflice peci oko 5 minuta, zatim rernu smanjiti na 200 C, pa peci narednih 10-ak minuta, dok ne porumene.