

Domaci krosani



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g**brašna prosejanog
- **5 kašikaulja**
- **30 g**kvasca
- **250 ml**mleka
- **120 ml**vode
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica**šecera
- **250 g**margarina zamrznutog rendanog

Priprema

U vanglicu stavite kvasac, toplo mleko, toplu vodu, ulje i šecer, promešajte da se kvasac istopi. Kada se kvasac istopio lagano dodajte brašno i so. Lepo zamesite testo, pokrite ga krpom, ili stavite u kesu. Ostavite testo da nadolazi 30-40 minuta. Testo premesite i podelite na 11 loptica. Lopticu razvuci oklagijom u krug i narendati margarin (margarin neka bude hladan, lakše se renda). Na svaku razvucenu lopticu, osim na zadnju, rendate margarin. Stavite na sredinu pobršnjene radne površine i razvucete u veliki krug. Krug isecete na 4 dela. etvrtnice secate na velicine kolike kroasane želite. Zasecete malo na sredini rolate da dobijete kroasan. Ostavite ih da nadou 10 - 15 minuta... premažite ih maslinovim uljem i mlekom.... taman dok se rerna zagreje na 220 stepeni. Pecite ih oko 15 minuta u zavisnosti od rerne.

Savet

Ovakve krosane možete i slatku varijantu da pravite punite ih filom kojim želite može i slani Fil šunka kakavalj,

po vasoj želji.