

Kroasan kiflice



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g brašna
- 2 kašičice soli
- 1 kašičica šecera
- 1 kašika meda
- 4 dl mlakog mleka
- 1 kocka svežeg kvasca
- 1 margarin

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac, kašičicu šecera i kašiku meda, pa ostaviti na toplom da nadoe.

Nadošlo preruciti u posudu za mešenje, pa dodavati postepeno brašno pomešano sa solju. Zamesiti glatko i meko testo.

Testo pustiti da ukisne i to najbolje u najlon kesi, pa zatim izruciti na površinu posutu brašnom. Podeliti ga na dva dela, a zatim svaki od njih, na po pet delova.

Svaki od 10 delova se razvuče na velicinu tanjirica i premaže razmekšalim (narendanim) margarinom. Složiti jednu na drugu, prvih pet premazanih jufki.

Isto uraditi i sa preostalih pet, tako da se dobiju dve velike jufke. Pustiti ih da odmore oko 15 minuta, pa svaku od njih razviti na debljinu 0,5 cm.

Prvu iseci na 8 delova (trouglova), filovati po želji džemom ili sirom i uvijati kroasane.

Postupak ponoviti i sa drugom juftkom, tako da se dobiju ukupno 16 kiflice.

Premazati ih žumancetom i posuti susamom, pa peci na 180 stepeni oko 20 minuta.