

Kroasani



SASTOJCI:

- 20 g svezeg kvasca
- 400 ml mlakog mleka
- 2 kasicice secera
- 600 g mekog brasna
- 2 kasike ulja
- 150 g margarina
- 1 kasicica soli
- 1 jaje
- malo vode

IZRADA:

U mlako mleko dodati secer i kvasac. Promesati, poklopiti i ostaviti na toplom mestu (ne vrucem) da dobro zapeni.

Prosejati brasno, dodati mu so i promesati. U brasno dodati nadosli kvasac i zamesiti glatko, elasticno testo. Najpre mesiti varjacom, a zatim prebaciti na pobrasnjenu radnu povrstinu i mesiti jos malo rukama da se lepo oblikuje. Kuglu testa premazati uljem sa svih strana pa prebaciti u vanglu. Vanglu prekriti folijom, pa ostaviti 2-3 sata da testo izraste.

Odmeriti margarin pa ga podeliti na 4 dela za 4 premazivanja. Delove margarina drzati u frizideru do koriscenja.

Nadoslo testo prebaciti na pobrasnjenu površinu pa ga rukama istanjiti u elipsu. Nastaviti rastanjivanje oklagijom i to samo u jednom pravcu (da se dobije dugacka traka). Na testo narendati 1/4 margarina. Testo preklapati tako sto se najpre oznace trecine malim pritiskom prsta, pa jedan kraj testa preklopiti do druge oznake, a preko svega drugi kraj testa. (Joj, nadam se da razumete ovo preklapanje. Zao mi je sto nisam fotografisala).

Preklopljeno testo sada okrenuti tako da preklop bude sa donje strane i to ka nama okrenut, pa ga opet rastanjiti oklagijom u dugacku traku. Ponovo narendati 1/4 margarina i preklopiti kao prvi put. Ovako preklopljeno testo staviti na pobrasnjenu tacnu, pa sve staviti u kesu i u frizider na oko 40minuta.

Nakon ovog vremena, testo opet okrenuti tako da preklop bude sa donje strane, okrenut ka nama i opet rastanjiti u dugu traku. Narendati 1/4 margarina i opet na isti nacin preklopiti, staviti na tacnu, u kesu i u frizider na oko 40minuta. Postupak ponoviti jos jednom, premazati testo poslednji put, preklopiti, spremiti i cekati jos 40minuta. (Pozeljno je da intervali budu podjednaki)

Nakon svih cekanja i mazanja, testo rastanjiti oklagijom na blago pobrasnjennoj podlozi u veeeliiiiki pravougaonik. Ovaj pravougaonik iseci poprecno na 3 trake, pa svaku traku seci na trouglove. Svaki trougao zaseci u sredini malo (meni je to pomoglo oblikovanje blago savijenih kroasana). Urolati svaki kroasan kao za kiflicu ali bez mnogo zatezanja i povlacenja. Formiranu kiflicu obavezno saviti u oblik karakteristican za kroasane. Slagati ih na pleh oblozen papirom za pecenje.

Kroasane premazati jajetom umucenim sa malko vode i ostaviti da se odmaraju jos 20ak minuta.

Pleh staviti u hladnu rernu, pa ju ukljuciti na 200C. Peci dok ne dobiju lepu, zlatnu boju...

Izvor: <http://mimis-kingdom.blogspot.com/>