

Kroasani sa sirom

Fina peciva - hrskava spolja, a mekana i vazdusasta iznutra, sa finim punjenjem od sira



Sastojci:

brasna 1 kg

solii kasicica

secera kasika

kvasca 10 g

praska za pecivo kesica

mleka 4 dl

jogurta 2 dl

ulja 2 dl

kravljeg sira 250 g

trapista 100 g

jaje 1

zumance 1

pavlake 2 kasike

margarina 200 g

1 Kvasac sa secerom razmutiti u mlakom mleku. U brasno umesati so i prasak za pecivo. Sipati mleko u brasno, dodati jogurt, ulje i zamesiti glatko testo. Ostaviti da odstoji dok se ne udvostruci.

2

3

4 Zatim premesiti testo i podeliti na 8 loptica. Prvo razvaljati cetiri loptice na sledeci nacin: Prvi razvaljati u kruzni oblik debljine oko 1.5 cm-2 cm i narendati margarin. Zatim razvuci drugu, preklopiti preko prve sa margarinom i tako sve do cetvrte. Na cetvrtu ne stavljati margarin. Onda ih dobro pristinuti da ne izlazi margarin izmedju i razvaljati oklagijom na sto je tanje moguće u jedan veliki krug. Podeliti na 16 delova. Svaki deo, svaki trougao na siroj strani premazivati filom, savijati i redjati u pleh oblozen pek papirom. Ponoviti isti postupak sa preostale cetiri loptice

5

6

7 Fil: Izmrviti kravljji sir, dodati rendani trapist, pavlaku i jaje i lepo izmesati.

8

9

10 Gotovoe kroasane ostaviti 15 min u plehu, zatim premazati zumancetom sa dodatkom malo ulja i peci oko 20 min. na 225 stepeni.

Napomena:

Uz tople kroasane posluzite jogurt ili kiselo mleko