

Kroasani sa urdom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **5 dl** mleka
- **50 g** kvasca
- **2 kašičice** šećera

Premazivanje testa:

- **250 g** margarina
- **50 g** svinjske masti
- **1** žumance

Nadev:

- **250 g** gurde (mladog sira)
- **1** žumance

Premazivanje kroasana:

- **1** žumance
- **50 g** susama

Priprema

Margarin i svinjsku mast sobne temperature i žumance umutiti penasto mikserom. Dodajem malo masti jer se lako penasto umuti masa i lakše se razmazuje.

Zagrejati mleko sa šećerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadože.

U prosejano brašno izmešati so, dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i jaja, pa zamesiti meko glatko testo, da se odvajaju od zidova posude u kojoj se mesi. Odmah podeliti testo na 8 delova i oblikovati loptice.

Svaku lopticu na malo pobrašnjenoj površini rastanjiti oklagijom na oko 3 mm debljine, velicine tanjira.

Premazati razvijeno testo umućenim margarinom, ravnomerno ga rasporedivši na 6 komada, a dva testa ne premazivati. Premazivati tako da obod testa ostane slobodan u širini od 1 cm, da se bolje spoje ivice. Staviti jedno na drugo, po 3 premazana komada, a na vrh staviti nepremazivano testo. Obe grupe testa po celom obodu pritisnuti prstima i ostaviti oko 10 minuta da odstoje.

Na velikom stolu posuti brašnom sredinu i pažljivo oklagijom razvijati testo u veliki krug. Ponegde će iscuriti malo premaza, ali ništa ne smeta. Razvijanje testa prekinuti kada počnu tanki listići testa da se lepe za oklagiju i podižu. Tada samo oblikovati pravilan krug.

Testo oštrom nožem iseci na 16 istih delova – dugih trouglova (prvo na 4 dela, pa svaku četvrtinu na još 4 dela).

U činiji izjednčiti urdu i jedno žumance za nadevanje kroasana.

Na kraj svakog trougla staviti nadev, pa urolati testo ka špicu trougla, oblikujući kroasan. Pri rolanju testa dogodiće se da se na nekim mestima donji sloj testa zalepi za radnu površinu, pa ga nožem podici i priljubiti uz kroasan, pa nastaviti uvijanje.

Kroasane režati u blago podmazan pleh, praveci razmak između njih, kad testo naraste da se ne spoji i zalepi jedan za drugi i da mu sve površine lepo porumene pri pečenju. Stavljati ih u pleh uvek tako da leže na špicu trougla, tako će svaki kroasan izgledati isto i uredno. U suprotnom, špic testa će se odvojiti pri pečenju i štrcati.

Ostaviti kratko kroasane da narastu u plehu dok se greje rerna, oko 10 minuta, a onda ih premazati umućenim žumancetom, razmućenim sa malo mleka i ulja, pa svaki obilno posuti susamom.

Peci u zagrejanom rebrnom rernu oko 15 minuta na 180°C, da lepo porumene.

Savet

Od ove količine dobije se 2x16, ukupno 32 velika kroasana. Ako vam je mnogo, pravite pola mere. Ako je nedovoljno, povećajte...