

# Kroasani (kiflice) od dizanog tijesta

 NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

500 g glatkog brašna  
250 ml mlijeka  
2 bjelanjka  
100 ml ulja  
30 g šećera  
Prstohvat soli  
1 vrećica kvasca  
1 jaje za premazivanje  
**Punjenje:**

2 žumanjka  
125 g maslaca

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Pomiješajte toplo mlijeko i šećer pa dodajte kvasac. Pričekajte da kvasac počne djelovati, oko 10 minuta.

U smjesu kvasca dodajte ulje i bjelanjak (žumanjak sačuvajte za premaz) i promiješajte. Smjesi dodajte 400 g brašna i promiješajte vilicom. Uzmite ručni mikser i počnite mijesiti oko 5 minuta i postepeno dodavati ostatak brašna, dok se ne dobijete glatko tijesto. Uz pomoć brašna oblikujte u kuglu. Pokrijte i ostavite da se diže na toplom mjestu dok se udvostruči, oko 45 minuta.

Promiješajte žumanjke i maslac. Tijesto podijelite na 4 jednaka dijela.

Razvaljate jedan dio u krug, premažite  $\frac{1}{4}$  smjese s maslacem i preklopite drugim tijestom razvaljanim u krug. Ponovno premažite smjesom s maslacem i podijelite na 8 dijelova. Zarolajte svaki u kiflicu.

Isti postupak ponovite s dva druga dijela tijesta. Ostavite da se dižu 45 minuta, premažite razmućenim jajem i pecite 15 minuta u pećnici zagrijanoj na 190°C. Dobar tek!