

Kroasani (kiflice) od dizanog tjesteta



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

Punjjenje:

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 mjesiti oko 5 minuta i postepeno dodavati ostatak brašna, dok se ne dobijete glatko tjesto. Uz pomoć brašna oblikujte u kuglu. Pokrijte i ostavite da se diže na topлом mjestu dok se udvostruči, oko 45 minuta.

Promiješajte žumanjke i maslac. Tjesto podijelite na 4 jednakna dijela.

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

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