

# Trouglovi sa maslacem



## Izrada:

U plastičnu ili staklenu posudu prosijati brašno, na sredini sipati suhi kvasac i šećer, zaliti sa 50 ml mlake vode i malo promiješati i ostaviti tako oko 5-10 minuta da se kvasac aktivira. Zatim dodati i sve ostale sastojke (so sipati po obodu brašna, ne direkto na kvasac). Vrlo kratko zamijesiti srednje meko tijesto (količina vode zavisi od vrste brašna koju koristite pa će možda biti potrebno nešto više ili manje od navedene količine), prekriti posudu krpom ili plastičnom folijom i ostaviti na toplom da nadolazi 15 minuta. Nakon toga premijesiti tijesto, sada mijesiti oko 4-5 minuta. Ponovo ostaviti da nadolazi na toplom mjestu da se zapremina udvostruči, oko 45 minuta. Kad je tijesto nadošlo napraviti i premaz.

## Potrebni sastojci:

### Tijesto:

- oko 800 g mekog brašna (tip 00 ili tip 400)
- 12 g suhog kvasca
- 1 kašika šećera
- 50 ml mlake vode
- 2 čajne kašičice soli
- 300 ml tečnog jogurta (mlakog)
- 100-150 ml mlake vode (količinu prilagoditi vrsti brašna)
- 100 ml ulja

### Premaz:

- 125 g maslaca
  - 1 jaje
- Za premazivanje i posipanje:
- 1 žumanjak
  - 2 kašičice jogurta
  - susam, ćerekot
  - krupna morska so

Maslac miksati, a zatim dodati i 1 jaje i još neko vrijeme miksati.

Nadošlo tijesto premijesiti i podijeliti na 4 jednaka dijela. Podlogu posuti brašnom i prvi dio razvaljati u oblik pravougaonika dimenzija cca 50x35 cm. Premazati sa 1/4 premaza od maslaca i zarolati tako da dužina rolne bude kraća stranica pravougaonika. Prebaciti u pleh dimenzija 42\*32 cm koji smo obložili pek papirom. Postupak ponoviti i sa preostala tri dijela tijesta, a rolne ređati u pleh sa razmacima od nekoliko cm. Sada oštrom nožem ili sjekačem za tijesto zasjeći svaku rolnu na trouglove (pogledati slike pripreme). Prekriti pleh i ostaviti da pecivo odmara oko 30-ak minuta. Prije pečenja premazati umućenim žumanjkom sa jogurtom, posuti susamom, ćerekotom i malo posoliti. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 210 st.C oko 25-30 minuta ili dok ne porumeni (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečeno pecivo prekriti papirom za pečenje i suhom kuhinjskom krpom i ostaviti oko 15-ak minuta, a zatim poslužiti.

Prijatno! ♥