

Croissants



Mediu

Ingrediente:

Pentru blat:

500 g făină
1 plic Drojdie Dr. Oetker
40 g zahăr
2 lingurițe rase cu sare
40 g unt moale
250 ml lapte
1 ou
1 albuș de ou
250 g unt rece

În plus:

1 gălbenuș de ou
1 lingură lapte condensat

Mod de preparare:

Blatul: Se amestecă făina cu drojdia. Se adugă și restul ingredientelor până la untul rece și se amestecă cu ajutorul unui mixer la treaptă inferioară la început, apoi superioară, timp de 5 minute până ce se obține un aluat lucios.

Aluatul obținut se întinde sub forma unui dreptunghi de 40x25 cm. Untul rece se taie feliuțe și se pune pe jumătate din aluat, lăsând ½ cm margine. Cealaltă jumătate se pune peste. Se aduc marginile spre interior și se unesc la jumătate, apoi se suprapun rezultând o baghetă dintr-un aluat cu 8 straturi.

Se acoperă și se pune la frigider pentru 15 min. Se scoate de la frigider, se desface la etapa anterioară și se taie pe ½ rezultând două dreptunghiuri.

Se taie fiecare dreptunghi în 8 triunghiuri. Partea ascuțită se întoarce peste cealaltă, astfel încât să iasă din cele 2 foi - 16 cornuri.

Croissantele se așează pe tavă și se acoperă, lăsându-le la crescut. (până se vede cu ochiul liber că au început să crească). Gălbenușul de ou se amestecă cu laptele condensat și se ung croissantele.

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



Se coc la cuptor preîncălzit, treapta 3-4, timp de 20 minute.
Se scot din cuptor și se lasă apoi la răcit.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro