

Croissanty



Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 12

4767 kalorií , 14 g cukrů , 271 g tuků , 88 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/croissanty>

Příprava

Připravíme si kvásek z droždí, 100 ml vlažného mléka a trochy cukru. Po vzejití jej vlejeme do prosáté mouky, přidáme cukr, špetku soli, vejce a vlažnou vodu. Zpracujeme v polotuhé těsto, můžeme přidat mléko. Těsto vyválíme na tenký plát, poklademe plátky másla. Zpracujeme překládáním zleva doprava a zprava doleva. Necháme odpočinout cca 10 minut. Poté opět vyválíme na plát. Nakrájíme si čtverce, z nich obdélníky takové velikosti, jak velké croissanty chceme mít. Rohy stočíme. Croissanty necháme pod utěrkou ještě chvíli kynout. Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme cca 15 minut v předehřáté troubě na 180-200 stupňů.

Ingredience

- ✓ 670 g hladké mouky
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ 170 ml vody
- ✓ 300 g másla
- ✓ 2 vejce
- ✓ 60 g cukru krupice

Kategorie

Obyčejný den, Francouzská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Snídaně



Tip k receptu

Croissanty můžeme naplnit nutelou.