Croissant de Manteca



Tiempo de preparación: 360 Min

Ingredientes

Amasijo

Azucar: 112 grs
Harina 000: 375 grs
Mantequilla: 50 grs
Spray anti-adherente: c/n
Harina 0000: 375 grs
Levadura fresca: 35 grs
Sal: 1 Pizca
LECHE ENTERA: 400 cc

Empaste

Mantequilla: 450 grs

Preparación de la Receta

Amasijo

- En la batidora con el gancho, volcar *harina*, azúcar, sal, leche, **manteca** y mezclar a baja velocidad.
- Después de 3 minutos añadir la *levadura* y mezclar por 20 minutos.
- Recoger la masa (un puñado) entre las manos
- Si no se rompe, crea una masa elástica fina, es perfecto
- Debe tener algo de elasticidad.
- Preparar bowl grande con spray antiadherente
- Colocar la masa y déjela reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente.
- Cubrir y refrigerar toda la noche.

Empaste

- Colocar papel film sobre la mesada, centrar la *manteca* sobre el mismo.
- Cubrir con otro papel film y golpear la parte superior de la *manteca* de izquierda a derecha con un rodillo para comenzar a aplanarla hasta que se forme un rectángulo
- Envolver y refrigerar

Laminado de la manteca

- Laminar la *manteca* de 5 mm de espesor y refrigerar

Laminado de la masa

- Al día siguiente, laminar el croissant a 5 mm.
- Colocar el rectángulo de *manteca* laminada en la mitad superior de la masa y hacer un doblez simple.
- Dar un poco más de ancho y luego girar la masa hacia los lados y laminar de nuevo a 5 mm
- Doblar la mitad superior de la masa hacia el centro.
- Doblar la mitad inferior dos veces hacia el centro.
- Luego doblar nuevamente en la parte superior de la mitad superior.
- Aplanar la masa un poco, envolver y poner en el congelador durante aproximadamente una hora.

Horneado

- Después de una hora, retirar y alargar la masa hasta 4 mm de grosor y 35 cm de ancho.
- Llevar la masa a una superficie de trabajo y doblar horizontalmente para marcar a la mitad.
- Cortar triángulos , dar la forma de croissant y refrigerar durante 15 minutos.
- Colocar en bandeja para horno y dejar levar.
- Cocinar en horno a 175 °C por 20 minutos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/croissant-de-manteca