Croissant Semillada



Tiempo de preparación: 240 Min

Ingredientes

Agua: 300 c.c.
Azucar: 70 Gramos
Germen de trigo tostado: 50 Gramos
Harina integral: 350 Gramos
Harina 000: 500 Gramos
Huevo: 1 unidad
LECHE ENTERA: 120 c.c.
Levadura: 50 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Miel: 40 Gramos
Sal: 20 Gramos
Salvado Grueso: 50 Gramos

Empaste

Mantequilla: 500 Gramos
Mix de semillas: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Mezclar las harinas y el germen de trigo previamente tostado durante 5 minutos en el horno a 160° C
- Agregar la sal, el azúcar, la miel, la *levadura*, la leche, los huevos y el agua fría e ir amasando de a poco.
- Por último incorporar la *mantequilla* y de ser necesario ajustar el agua
- Amasar hasta lograr una masa lisa y homogénea, reservar a temperatura ambiente, durante 40 minutos
- Desgasificar y llevar a la nevera por una noche
- Con la ayuda de un palo de amasar, estirar la masa en forma rectangular y en el centro colocar la *mantequilla* del empaste.
- Encerrarla con la masa y estirar nuevamente dándole dos vueltas dobles.
- Reservar 60 minutos en la nevera y luego estirar de 3 mm de espesor y cortar triángulos de 8, 5 cm de base por 28 cm de alto
- Rociar con agua los croissant y *rebozar* con mix de semillas
- Colocar en placa enmantequillada y empapelada y dejar *leudar* durante dos horas
- Cocinar durante 20 minutos a 180°
- Retirar y dejar enfriar en una rejilla.

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