

Croissant

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Amasijo

Leche: 250 cc

Harina: 450 grs.

Levadura: 15 grs.

Azucar: 60 grs.

Sal: 8 g

Empaste

Harina: 50 grs.

Manteca: 150 g

Preparación de la Receta

Empaste

- Mezcle la *harina* con la *manteca* hasta formar una pasta homogénea.
- Forme un rectángulo envuelva con un film y lleve al frío durante 24 horas.

Amasijo

- En un bowl disponga la leche, el azúcar, la sal, la *levadura* y la *harina*.
- Mezcle hasta unir los ingredientes.
- Vuelque sobre la mesada y amase hasta lograr una masa sedosa y suave.
- Estire hasta formar un rectángulo de 2 cm de espesor y deje descansar en el frío durante 10 minutos.
- En el centro coloque el empaste frío, enciérrelo con la masa y estire con un palote del centro hacia fuera hasta alcanzar 5 mm de espesor.

- Doble un extremo de la masa hasta cubrir los 2/3 de la misma y luego encime el 1/3 restante sobre ésta (vuelta simple).
- Envuelva con un film y rotule con la cantidad de vueltas realizadas.
- Reserve en la heladera durante 1 día
- Estire con un palote y repita el proceso anterior 3 veces más.
- Finalmente estire la masa hasta alcanzar los 5 mm de espesor.
- Corte triángulos de 15 cm de alto x 10 cm de base.
- En el medio de la base del triángulo realice un pequeño corte.
- Arrolle desde la parte más ancha hacia el vértice del triángulo
- Acomode en bandejas enmantecadas con el cierre hacia abajo y déjelas fermentar al doble de su volumen.
- Pincele con *huevo* batido y cocine en el horno precalentado a 200° C durante 12 a 15 minutos.
- Pincele con *almíbar* aún calientes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/croissant>