Cruasán



Ingredientes

Barniz

Azucar: 1 Pizca
Huevo: 1 unidad
Sal: 1 Pizca

Masa

Azúcar refinada: 65 Gramos
Harina de alta proteína: 250 Gramos
Harina de baja proteína: 250 Gramos
Leche fría: 275 cm3
Levadura en polvo: 7 Gramos
Mantequilla: 50 Gramos
Mantequilla para el empaste: 300 Gramos
Sal fina: 11 Gramos

Preparación de la Receta

- Formar un volcán con las harinas en la mesa de trabajo, en el centro colocar la *levadura*, sal, leche fría e integrar poco a poco,
- #404040'="">agregar el azúcar y seguir amasando.
- Integrar la *mantequilla* hasta un amasado medio.
- Colocar en una charola espolvoreada con *harina* la masa ligeramente estirada cubrir con plástico y dejar reposar por 3 horas en refrigeración.
- Sobre papel para hornear suavizar con ligeros golpes la *mantequilla* formando un cuadro.
- Integrar presionando ligeramente con el rodillo la *mantequilla* a la masa doblando las hojas de la masa (como de libro) estirar y dar una vuelta sencilla.
- Dejar reposar en el refrigerador.
- Sacar del refrigerador y estirar la masa formando un rectángulo de 24 cm de largo y 5 mm de espesor.

- Cortar tiras rectangulares de 8 cm de ancho aproximadamente y nuevamente hacer un corte cruzado de esquina superior a esquina inferior a manera de obtener 2 triángulos.
- Una vez cortados cubrir con plástico y reposar a temperatura ambiente durante 5 minutos.
- Formar los croissants con la masa reposada, estirar el triángulo haciendo un pequeño corte en la base y enrollar de la parte de la base del triángulo a la punta
- Colocar en charola con papel para hornear los panes espaciadamente, cubrir con plástico y reposar 3 h en temperatura ambiente.
- Barnizar con un *huevo* previamente batido con una pizca de azúcar y una pizca de sal.
- Hornear 4 minutos a 200 ºC bajar temperatura a 170º C y hornear durante 18 minutos más.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cruasan