

# croissant



Tiempo de  
preparación

105 min.

Porciones

10

Ideal para

Desayuno  
Postres

Nivel

Fácil

## Ingredientes

500 g Harina

10 g Sal

10 g Levadura seca

4 pzas Huevo San Juan

100 ml Leche

50 g Mantequilla

150 g Margarina Flex azul

50 g Azúcar

## Preparación

- 1.- Mezclar la harina y la sal.
- 2.- Agregar los líquidos y comenzar amasar.
- 3.- incorporar la levadura y continuar amasando.
- 4.- Incorporar el azúcar
- 5.- Por último agregar la mantequilla y amasar a despegar de la mesa, hasta obtener una textura suave lisa y elástica. Bolear y dejar reposar 30 minutos.
- 6.- Suavizar la margarina y mantenerla a temperatura ambiente.
- 7.- Ponchar la masa sacándole cuatro lengüetas para colocar al centro la margarina y cerrar en forma de sobre. Aplastar sin romper para poder extender con el rodillo.
- 8.- Extender (palotear) la masa hasta que tenga 1/2 centímetro de grosor, doblar en tres dejar reposar 20 minutos en refrigeración.
- 9.- Repetir la operación de extender, doblar y reposar tres veces más.
- 10.- Para formar piezas se extiende la pasta a 4 milímetros de grosor en forma de rectángulo, se sacan cortes en forma de triángulo y estos son los que de enrollar de la base del triángulo a la punta sin apretar mucho.
- 11.- Colocarlos en una charola para hornear y dejarlos fermentar a que doblen su volumen. Barnizar con huevo entero y hornear a 200°C por 15 minutos aproximadamente.