croissant

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
105 min.	10	Desayuno Postres	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 para poder extender con el rodillo.

8.- Extender (palotear) las 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.