

Croissant casolà



Gaudeix d'uns croissants recent fornejats a casa.

Per 9 croissants

Temps: 60 min (sense comptar la nit que passa a la nevera)

Ingredients:

- – 250 gr de farina de força
- – 25 gr de sucre de canya
- – 5 gr de sal
- – 3 gr de llevat químic
- – 120 cc d'aigua
- – 25 gr de mantega sense sal
- – 125 gr de mantega (per doblegar)
- – 1 ou



Elaboració:

Porta temps. Treballar per estirar ràpidament mentres es refreda perquè la mantega no es fongui. Si la mantega comença

a fondre's, treballar i deixar reposar a la nevera. Si la pasta es trenca, reparar amb farina.

PAS 1: Posem la farina, el sucre, la sal en un bol i mesclem a mà.

PAS 2: Divideix l'aigua per la meitat i afegeix el llevat per un costat i la mantega fosa a l'altra i mescla durant 2 minuts.

PAS 3: Afegeix les dos mescles a la primera i mescla amb una espàtula fins que quedi tot mesclat i sigui una sola peça.

PAS 4: Posem la mescla en un motlle tapat i la deixem a la nevera tota la nit.

PAS 5: Posa la pasta al taulell i dona-li forma quadrada de 13 cm i cobreix-la amb film transparent. Amassem amb el corró i estirem de manera rectangular. Afegim farina al taulell si cal. Al mig col·loquem la mantega que ha de tenir la mateixa duresa que el pastat.

PAS 6: Envoliquem d'esquerra a dreta i tanquem la puntada del mig.

PAS 7: Passem el corró pel llarg i estirem la pasta. Costa.

PAS 8: Doblega'l per la meitat des de la part superior a l'inferior. Posa'l en una bossa de plàstic i deixa'l reposar a la nevera 30 minuts.

PAS 9: Repeteix els passos 7 i 8 tres vegades més. I posa'l a la nevera 30 minuts cada cop.

PAS 10: Amb un corró estirem bé la pasta. Marquem un triangle isòsceles amb un ganivet. Anem donant forma als croissants i els anem col·locant a la safata del forn.

PAS 11: Tapem la safata del forn amb un drap sec i els deixem a temperatura ambient durant 1 hora i els deixem fermentar.

PAS 12: Batrem un ou i pintarem els croissants.

PAS 13: Els fornejarem durant 15 minuts amb el forn calent a 230°.















Bon Profit!