Domácí výroba – připravte si své vlastní croissanty

Vloženo: 10.03.2016 Autor: Katka

Croissant je oblíbené máslové a úžasně nadýchané pečivo z listového těsta, které je nejpopulárnější ve Francii, své místo si však našel i u nás. Často je to dobrá volba, když spěcháte a potřebujete něco rychle zakousnout. V obchodech si můžete bez problémů koupit již hotové croissanty s různými náplněmi (příchutěmi), ale pokud rádi experimentujete a máte chuť si vyrobit svůj vlastní, pak neváhejte a pusťte se do výroby u Vás doma. **Možná se Vám bude zdát trochu zdlouhavá příprava těsta, což někteří řeší tím, že si koupí již hotové těsto, ale když je připravené doma, je to úplně jiný chuťový zážitek než z kupovaného těsta.** Pojďme se do toho pustit.

Co budete potřebovat?

- *250 g čerstvého másla*
- *500 g hladké mouky*
- *Špetka soli*
- *50 g cukru krupice*
- *20 g droždí*
- *5 žloutků*
- *250 g mléka (skutečně to musí být v gramech)*

Do mísy dejte mléko, cukr, droždí a důkladně rozmíchejte. Přidejte sůl a prosátou mouku, vypracujte hladké těsto, které dejte na půl hodiny odpočinout do lednice. Poté udělejte z těsta obdélník, který bude dvakrát tak velký než je kostka másla. Doprostřed těsta položte máslo a zabalte ho do něj. Vyválejte do čtverce, jehož strana bude mít zhruba 40 – 50 cm a složte na třetiny. Znovu dejte do ledničky, tentokrát už jen na 20 minut, poté znovu vyválejte, složte na třetiny a dejte zpět do chladu. Jakmile si těsto odpočine, znovu ho vyválíte, ale tentokrát už se bude skládat na čtvrtiny. Složené dejte do mísy, zakryjte, aby Vám těsto neokoralo a nechte kynout přes noc v lednici. Z těsta pak druhý den odkrojte půlku, dáte na pomoučený vál a vyválíte plát o síle zhruba 5 mm, který bude aspoň 20 cm široký.

Ostrým nožem plát nakrájejte na delší trojúhelníky, na každý položte náplň (sladkou nebo slanou, podle toho co máte rádi), zaviňte a naskládejte na plech vyložený pečícím papírem. Každý croissant potřete rozšlehaným žloutkem. Jak budete mít vše hotové, nechte ještě croissanty tak hodinku odpočinout, aby na plechu nakynuly a dejte je péct při 180°C zhruba na 12 minut. Před pečením je ještě můžete pokapat javorovým sirupem či medem, ale není to nutné.

Náplň můžete zvolit podle sebe – čokoládový krém, višňovou či griliášovou atd. Dobrá je také slané náplň kdy použijete kousek mortadely, což je italský salám a k tomu kousek gorgonzoly, vynikajícího sýru. Skvělá kombinace je také kousek hrušky, kterou položíte na plátek ementálu a k tomu půlku vlašského ořechu, nebo ho rozpulte, namažte máslem, ozdobte šunkou, salátem, ředkvičkami, kouskem vajíčka a zaklopte.

Nechte si chutnat. WWW.SENZARECEPTY.CZ

Zdroj obrázků: pixabay.com