

Pravý francouzský croissant

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 7

- Hladká mouka 500 g
- Mléko 50 ml
- Cukr krupice 60 g
- Sušené droždí 30 g
- Máslo 250 g
- Vejce 2 ks
- Žloutek 1 ks
- **Na potřeni:**
- Vejce 1 ks
- Mléko 1 lžíce

Doba přípravy: 300 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Francie

Počet porcí: 7

Postup:

Mouku prosejeme, přidáme špetku soli, cukr, droždí, vlažné mléko, vejce a žloutek a vypracujeme hladké pružné těsto, které po natažení se nesmí přetrhnout a vrátí se zpátky. Dáme zpět do mísy, lehce poprášíme moukou a necháme v teple zakryté potravinářskou fólií vykynout.

Vychladlé máslo vložte do igelitového sáčku a válečkem je vyválejte na 0,5cm vysokou obdélníkovou placku s kulatými rohy. Máslo opatrně vyjměte a vložte na pomoučněný vál.

Odpočaté těsto přeložte přes střed másla jako obálku a nechte cca 30 minut v chladu odpočinout. Těsto poté vyjměte z chladu a vyválejte jej od středu k okrajům a vytvořte pruh tak 7 mm vysoký. Poté těsto přeložte na na třetiny a vzniklé složené těsto vložte do lednice na 1 hodinu odpočinout. Těsto znovu vyválejte na pruh a vychladte a postup ještě 1x zopakujte, abyste docílili vytvoření listového těsta.

Naposledy vyválejte pruh těsta a rozkrájejte ho na tenké trojúhelníky.

Tyto trojúhelníky smotejte a vytvořte rohlíčky.

Croissanty vložte na pomaštěný a moukou vysypaný plech. Potřete je směsí rozkvedlaného vejce a mléka a nechte v teple 30 minut kynout.

Přehřejte si troubu na 180°C a pečte 15 minut