

Croissanty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- polohrubá mouka 500 g
- máslo 250 g
- vlažné mléko 330 ml
- droždí 1 kostka
- sůl 1 špetka
- vajíčko 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Do mísy vlijeme mléko a přidáme droždí. Necháme asi 15 minut rozpouštět. Poté vmícháme mouku (140 g), sůl a cukr. Pomalu hněteme těsto a vsypáváme další mouku. Mícháme a přidáváme tolik mouky, aby se nám těsto přestalo lepit na stěny misky. Necháme kynout.

Vykynuté těsto vyválíme do čtverce, dáme na něj rozkrájené máslo a zabalíme do podoby psaníčka. Necháme v lednici hodinu odpočinout.

Rozválíme na obdélník a přeložíme nejdříve zvrchu na třetiny, poté zleva doprava a rozválíme. Postup opakujeme asi čtyřikrát. Nakonec těsto vyválíme na plát hrubý 3 mm a z něj krájíme trojúhelníky 15 cm vysoké, které mají 10 cm základnu. Jednotlivé trojúhelníky rolujte od základny směrem ke špici. Croissant zakulatíme a vložíme na plech ke kynutí. Nechte kynout asi hodinku a půl.

Croissanty po kynutí pomažeme vejcem a pečeme zhruba 2 minuty na 240 °C. Potom teplotu snížíme na 190 °C a pečeme dalších 10 – 12 minut dozlatova. Můžeme plnit čokoládou nebo marmeládou.