

Croissant

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 500 g
- Droždí 40 g
- Mléko 1 l
- Sůl 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Máslo 250 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Droždí rozdrobíme do vlažného mléka, přidáme 4 lžíce mouky a rozmícháme na hustou kaši. Přidáme špetku soli. Necháme 30 minut vzejít. Do velké mísy prosijeme mouku, smícháme s cukrem a solí uděláme v ní důlek. Do důlku rozklepneme vejce, přidáme kvásek a ze všeho vypracujeme hladké těsto. Zakryjeme utěrkou a necháme 2-3 hodiny kynout.

Když těsto dvojnásobně nabyde, důkladně je prohněteme. Z těsta vyválíme čtverec. Máslo posypeme moukou a rozválíme je do čtverce. Čtverec másla umístíme nakoso doprostřed plátu. Rohy těsta k sobě složíme jako obálku a rozválíme, pokud možno na přesný obdélník. Těsto třikrát do sebe složíme. Znovu vyválíme, třikrát do sebe složíme a celý postup opakujeme. Zakryté vlhkou utěrkou dáme 15 min kynout. Vyválíme plát 50×30 cm a nakrájíme ho na 15 cm široké pásy. Podle pravítka vykrajujeme rádýlkem rovnoramenné trojúhelníky. Trojúhelníky stočíme od základny ke špičce a ohneme.

Narovnáme na vymaštěný plech a zakryté vlhkou utěrkou necháme zhruba 30 min kynout. Pečeme do zlatohněda 20 minut v troubě vyhřáté na 200 °C. Můžeme plnit kousky čokolády, strouhanými oříšky atd.