

Croissant

Preparación

Echaremos en el robot todos los ingredientes sólidos excepto la sal y la levadura que mezclaremos con agua.. Añadimos un poco de agua. Amasamos en el robot durante 5 o 7 minutos. Añadimos la levadura y la sal. Aumentamos la velocidad del robot durante 2 minutos aproximadamente. Para fermentar ponemos la masa sobre una bandeja con papel de horno y cubrimos con papel film. Introducimos en la nevera durante una hora. Enharinamos un papel de horno y metemos la mantequilla. Estiramos con el rodillo hasta obtener un rectángulo fino. Estiramos con el rodillo la masa para introducir la mantequilla en su interior. Amasamos con el rodillo. Hacemos los pliegues. Ponemos el resultado sobre una bandeja con papel film en una nevera durante 30 minutos. Estiramos de nuevo con el rodillo. Cortamos en triángulos y hacemos la forma. Con un pincel los pintamos con huevo y una pizca de sal. Metemos la horno durante 1 hora a 30°

Ingredientes

Harina Media Fuerza (250w) 1000 gr

Agua 550 gr

Azúcar 120 gr

Leche en polvo 100 gr

Levadura 30 gr

Sal 20 gr

Mantequilla para pliegues 650 gr

Utensilios

Robot de amasado

Bowl grande

Jarra de agua

Bandeja honda

Bandeja de horno

Papel de horno

Rodillo

Corta masas

Pincel de cocina

Horno

Instructor destacado



Jordi Morera Ransanz

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD