

Klasik Croissant

Toplam 720 dk Hazırlama 180 dk · Pişirme 22 dk 12 kişilik Zor ~310 kcal Açılış 15/10

Klasik croissant, mayalı hamuru soğuk tereyağla kat kat lamine edip dinlendirme ve sıcak fırında pişirme işlemiyle yapılır.

Malzemeler

Hamur için

- 600 gr Un
- 300 ml Süt
- 7 gr Instant maya
- 50 gr Toz şeker
- 12 gr Tuz
- 40 gr Tereyağ

Laminasyon için

- 300 gr Soğuk tereyağ

Üzeri için

- 1 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Süt

Yapılış

- Un, süt, maya, şeker, tuz ve 40 gram tereyağla pürüzsüz hamur yoğurun.
- Hamuru 1 saat soğutup dinlendirin.
- Soğuk tereyağı yağ kağıdı arasından kare haline getirin.
- Hamuru açıp tereyağın üzerine kapatın.
- Hamuru dikdörtgen açıp üçe katlayıp 30 dakika soğutun.
- Açma ve üçe katlama işlemini iki kez daha tekrarlayın.
- Hamuru üçgen kesin, croissant şeklinde sarıp 90 dakika mayalandırın.
- Yumurta ve sütü çırpıp üstlerine sürün.
- Croissantları 200°C fırında 20 ila 22 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Tereyağ ve hamurun aynı soğuk esneklikte olması katların ayrışmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık halde reçel, bal veya sade kahveyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta