



🌀 CROISSANTS CASEROS 🌀

DIFICULTAD: MEDIA

INGREDIENTES

- 500g de harina.
- 50g de azúcar.
- 2 huevos medianos.
- 250g de manteca INCA.
- 10g de levadura seca.
- 1 cucharadita de sal.
- 75ml de agua.
- 75ml de leche.

PASOS A SEGUIR

- 1- Coloca una cucharada de harina en una taza con la levadura y un poco de agua. Mezcla y deja leudar entre 15-20 minutos.
- 2 - En un bowl colocamos el resto de los ingredientes, dejando afuera 150g de manteca, mezclamos y añadimos la levadura que preparamos anteriormente. Amasamos por unos 7-10m hasta que obtengamos una masa elástica y ligeramente húmeda.
- 3 - Realiza dos cortes en cruz por encima y deja reposar por unos 10m.
- 4 - Estira la masa en forma de estrella de 4 puntas dejando el centro un poco más grueso. Corta tu manteca INCA en láminas gruesas y ponla por todo el centro, la manteca tiene que estar un poco blanda, no totalmente fría. Cierra la masa llevando las 4 puntas hacia el centro, como si fuera un sobre.
- 5 - Estira la masa dejándola 3 veces más de largo que de ancho. Después pliega la masa sobre sí misma, primero una punta hacia el centro y la otra por encima de la primera. Lleva la masa un rato al refrigerador por 10-20 minutos. Estira y realiza el mismo pliegue anterior dos o 3 veces más y ya estará listo el hojaldré.
- 6 - Estira la masa y corta en triángulos de unos 8cm de base y enrolla desde la base hacia la punta.
- 8 - En una charola aceitada, coloca los croissants y barnízalos con huevo. Llévalos al horno a fuego alto por unos 15m aproximadamente hasta que queden doraditos.