

Croissants Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 2 dana

Vrijeme pečenja : 15-20 minuta

Spremno za 2 dana

Razina : Napredna

Sastojci:

- Manitoba brašno 250g
- Glatko brašno 250g
- Sol 15g
- Šećer 60g
- Voda 140g
- Mlijeko 140g
- Svježi kvasac 25g
- Maslac, omekšani 50g
- Maslac za laminiranje 300g

Upute

1. Stavite svo brašno, sol, šećer i svježi kvasac u posudu samostojećeg miksera s nastavkom u obliku kuke. Dodajte hladnu vodu i mlijeko i miksajte na srednjoj brzini nekoliko minuta.
2. Zamotajte tijesto u prozirnu foliju i ostavite ga u hladnjaku preko noći da bi se razvio okus tijesta i opustio gluten.
3. Maslac stavite u sredinu masnog papira, pa presavijte papir u oblik kvadrata dimenzija 15cm x 15cm. Istucite maslac valjkom za tijesto i razvaljajte ga u oblik kvadrata. Trebao bi ostati hladan ali savitljiv i imati istu konzistenciju kao tijesto.

4. Razvaljajte tijesto u oblik pravokutnika dimenzija 30cm x 15cm. Stavite maslac u sredinu pravokutnika i presavijte tijesto preko maslaca tako da je maslac potpuno prekriven.
5. Pažljivo pritisnite tijesto valjkom i polako ga razvaljajte tako da se maslac ravnomjerno raširi unutar tijesta.
6. Preklopite tijesto na trećine (ovo se zove jednostruki preklop), zamotajte ga u prozirnu foliju i stavite u hladnjak na 15 minuta.
7. Razvaljajte tijesto još jednom zadržavajući oblik pravokutnika, kistom uklonite višak brašna i napravite još jedan preklop. Pokrijte tijesto i stavite ga u hladnjak. Ponovite postupak još jednom. Za croissants treba napraviti 3 jednostruka preklopa.
8. Razvaljajte tijesto u oblik pravokutnika dimenzija 50cm x 20cm, debljine otprilike 5mm. Napravite nožem oznaku svakih 10cm na jednoj strani pravokutnika. Na suprotnoj strani napravite prvu oznaku na 5cm, a zatim svakih 10cm. Izrežite jednakokračne trokute kotačićem za pizzu.
9. Nježno razvucite svaki trokut rukama, a zatim ga zarolajte od donje šire strane prema vrhu. Stavite croissants na lim za pečenje obložen masnim papirom.
10. Premažite ih jajetom i stavite da fermentiraju oko 2 sata na nižoj temperaturi, otprilike 27°C, jer ukoliko je temperatura veća, otopit će se maslac. Ja to činim tako da ih stavim u hladnu i ugašenu pećnicu, a na dno stavim duboki tanjur s toplom vodom, zatim zatvorim vrata i ostavim tako oko 2 sata. Prije pečenja croissants izvadim iz hladne pećnice i još jednom premažem jajetom.
11. Pecite ih na 180°C otprilike 20 minuta, dok ne porumene.