NajPečenie



Croissanty

Ku kávičke sa akurát hodia tieto chutné croissanty. Vyskúšajte ich, tu je recept.

Potrebujete:

cesto

280 ml	vlažné mlieko
450 g	múka hladká
1 ks	droždie (sušené)
75 g	cukor kryštálový
15 g	soľ

Celkový čas prípravy:	**1 min.**
Čas pečenia:	**15 min.**
Teplota pečenia:	**190 °C**
Náročnosť prípravy:	**ťažké**
Počet porcií:	**2 plechy**

Postup:



Zo všetkých surovín okrem palmarínu si urobíme cesto. Potom ho dáme kysnúť do chladničky na 50 minút. Droždie dávam niekedy klasické, vtedy ho rozmrvím do múky, nenechávam kysnúť.



Cesto vyberieme z chladničky a na doske rozvaľkáme do obdĺžnika. Na cesto nakrájame palmarín. Vhodné je si ho dať na 10 minút do mrazničky, lepšie sa potom krája. Potom ho tam jemne vtlačíme. Cesto potom 3 krát preložíme a zavinieme do fólie a dáme do chladničky na 1 hodinu. Toto zopakujeme 3 krát. Napokon zabalené cesto necháme cez noc v chladničke, na druhý deň s ním pracujeme.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.



Na druhý deň si cesto rozvaľkáme do obdĺžnika a z neho krájame trojuholníky a tvarujeme croissanty.



Na plechu ich necháme kysnúť 25 minút, potrieme vajíčkom a pečieme na 190 stupňov 15 minút. Croissanty môžme aj plniť, napr. lekvár, čokoláda ...

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.