

NajPečenie



Croissanty

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

Potrebujezte:

cesto

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

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 rozvalkáme 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.

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

NajPečenie



Na druhý deň si cesto rozvalkáme 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 môžeme aj plniť, napr. lekvár, čokoláda ...