

Рецепт: Круассаны

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА



Наверно давно уже всем известно, что круассаны являются французским завтраком. Что может быть вкуснее свежего, таящего во рту лакомства. Сегодня и мы приготовим их. Рецепт круассанов с фото можно найти на любом кулинарном сайте, ведь готовить их сейчас стараются многие хозяйки.

Ингредиенты:

Молоко – 150 мл

Сливочное масло – 150 г

Сахар – 100г

Дрожжи – 5 г

Просеянная мука – 300 г

Подсолнечное масло – для смазывания противня

Начинка может быть любая: шоколад, джем, яблоко.

Способ приготовления:

Шаг 1:

Подогреваем молоко, высыпая в него дрожжи и чайную ложку сахара, и ждем, пока дрожжи заиграют.

Шаг 2:

Растопляем сливочное масло.

Теперь можно заводить тесто, в молоко с дрожжами высыпая остатки сахара, сливочное масло (около двух столовых ложек оставьте в тарелке), просеянную муку.

Тесто получается послушное и с ним очень приятно работать.

Шаг 3:

Разделяем тесто на две равные части. Раскатываем первую, сверху обильно смазываем остатками сливочного растопленного масла.

Далее раскатываем вторую часть, складываем лепешки друг на друга и опять же смазываем, сворачиваем в пласт, не забывайте каждую сторону хорошенько промазывать маслом. Кладем тесто в мешочек и на сорок минут в морозильную камеру.

Шаг 4:

Тесто отлежалось, приступаем к самому интересному. Отрезаем по среднему куску от общего пласта и раскатываем.

Разрезаем на равные части ножом.

Раскладываем на каждый треугольник по кусочку шоколада или другой начинки.

И сворачиваем наши круассаны от большего края к меньшему. Итак, проделываем со всем тестом.

Шаг 5:

Смазываем противень и выкладываем их. Разогреваем духовой шкаф до 180 градусов и выпекаем в течении 30 минут.

Круассаны готовы.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**