

1024.croissanty od Andulka

Kategorie: Koláče

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

200 ml mléka

130 g rozpuštěného másla

1 celé vejce

1 lžička soli

560 g hladké mouky

1 lžička cukru nasypeme doprostřed pod droždí

26 g čerstvého nebo 2,5 lžičky sušeného droždí rozdrobíme na cukr
ořechová náplň::

tato dávka je přibližně na polovinu těchto croissantů::

65 g mletých ořechů

40 g mletého cukru

50 g pomletých nebo válkem drcených piškotů

2 malé lžičky kakaa

2 lžíce rumu

5 lžic teplé vody

Postup

ěsto rozdělíme na 4 stejné díly. Každý díl vyválíme do kruhu o velikosti velkého talíře.

Rádlovacím kolečkem vyválené těsto rozdělíme na 8 dílů (trojúhelníků).

Pokud chceme plnit croissanty, tak náplň klademe na širší stranu trojúhelníka, zahneme rožky, aby náplň nevytekla, a stáčíme směrem k užší straně.

Mašlujeme rozkvedlaným žloutkem s trochou mléka.

Můžeme plnit jakoukoliv náplní nebo jenom posypat nastrohaným sýrem.

Pečeme v rozpálené troubě na 250°C / 5 minut a pak snížíme teplotu na 180°C a pečeme dalších 15 minut.

Z této dávky je 32 ks menších croissantů.

Nastavení pekárny: Program Těsto

