Maslové croissanty

Počet porcií: 15
Čas prípravy: 1 hodina a 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešame teplé mlieko s cukrom a droždím a necháme vzísť kvások. Do misky dáme zmes Bakery mix a pr ipravený kvások, 30 g masla a za pomoci kuchynského robota s hnetacou metličkou vypracujeme jemné a hladké cesto. Cesto zabalíme do fólie a dáme do mrazničky na 30 minút. Následne ho na podložke pomúčenej zmesou Bakery mix rozvaľkáme a do stredu nastrúhame 220 g tuhého masla do tvaru štvorca tak, aby nám okraje zostali prázdne. Následne maslo z každej strany zakryjeme cestom, rozvaľkáme a znovu poprekladáme všetky štyri strany do štvorca. Dáme do mrazničky na cca 15 minút. Opäť preváľame a poprekladáme do štvorca, zopakujeme to ešte 3-krát. Nakoniec cesto vyvaľkáme viac do šírky a narežeme si asi 2 cm. Vložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a potrieme rozšľahaným vajíčkom s trochou mlieka. Necháme 1 – 1,5 hodiny na teplom mieste dokys núť. Pred pečením ešte raz potrieme rozšľahaným vajíčkom a dáme do rúry pri teplote 180 °C – 200 °C na 15 – 20 minút upiecť dozlatista. Položíme na mriežku a necháme vychladnúť.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 15 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **BAKERY MIX LIANA - bezlepková zmes na kysnuté cesto 1000 g** - 300 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 250 g
- **Ríbezľový džem** - 60 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE