Croissant de mantequilla

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Yema de huevo
- 130 ml. de Leche
- 250 g. de Harina de trigo
- 125 g. una cucharada sopera de Mantequilla
- 15 g. de Levadura de panadero
- 30 g. de Azúcar
- 5 g. de Sal

Preparación:

Paso 1

Disolvemos la levadura en la leche tibia y reservamos. Tamizamos la harina y la mezclamos con la sal y el azúcar y le damos forma de volcán, ay que ver lo que nos gusta pringarlo todo. En el centro, añadimos la leche y mezclamos rápidamente con la punta de los dedos de las manos hasta obtener una masa uniforme que, dejamos en un cuenco y tapamos con un paño húmedo. La colocamos en lugar templado y libre de corrientes de aire, lluvias o huracanes.

Paso 2

Doblamos la masa sobre sí misma y pinchamos las bolsa de gas. Ahora la trabajamos como la masa de hojaldre, incorporando la mantequilla blandita pero dándole sólo 3 vueltas (ver el apartado "Masas"). La dejamos reposar 15 min.

Paso 3

Cortamos en triángulos del tamaño que nos apetezca y los empezamos a enrollar sobre sí mismo desde la base hasta la punta. Engrasamos una placa de horno y los colocamos en ella; dejamos en un lugar sin corrientes de aire unos 30 minutos.

Paso 4

Se pinta con una brocha de cocina cada croissant con yema de huevo y los metemos en el horno precalentado a 220º unos 10 minutos.