



ESCOLA DE CUINA MONTSERRAT SEGUI
C/València, 514 Entlo, 1^a Telèfon: 93 245 92 22
08013 BARCELONA www.cuinamsegu.com

CROISSANTS

INGREDIENTES	3 cdas. de leche 130 gr. de agua 1 huevo 6 gr. de sal 45 gr. de azúcar 15 gr. de mantequilla 25 gr. de levadura prensada 350 gr. de harina especial sin gluten 150 gr. de mantequilla.
PREPARACIÓN	<p>Poner en el vaso del thermomix la leche, el agua, el huevo, la sal, el azúcar, la mantequilla blanda y la levadura programar 1 minuto a velocidad 1 y 37°C. Incorporar 175 gr. de harina especial sin gluten y programar 6 seg. a velocidad 6. Agregar los 175 gr. de harina restante y amasar durante 2 minutos velocidad espiga.</p> <p>Enharinar abundantemente la mesa de trabajo y estirar la pasta en forma de cruz. Poner en el centro la mantequilla plana y tapar con las puntas hacia el centro como si se tratara de un paquete. Golpear un poco para que la mantequilla se vaya repartiendo y estirar enharinando hasta formar un rectángulo de unos aprox. 40x20 cm. y con el mismo grosor y empezar a doblar.</p> <p>1º Hacer un pliegue doble (una parte de la pasta hacía dentro, la otra parte también y doblar sobre si misma) Girar la pasta y estirar hasta que nos quede de nuevo un rectángulo.</p> <p>2º Pliegue sencillo (una punta de pasta hacía dentro y la otra encima). Tapar la masa con papel film y reposar en el frigorífico unos minutos .</p> <p>3º Realizar otro pliegue sencillo. Dejar reposar unos minutos más y estirar hasta formar un rectángulo de ½ cm. de grosor que dividiremos a lo largo en dos y cortaremos cada parte en triángulos iguales y algo alargados. Colocar cada unos de los triángulos con la base estrecha mirando hacia nosotros y practicar un corte en el centro y enrollar. Pintar con yema de huevo y agua y dejar fermentar. Cocer a 200º durante aprox. 15-20 minutos.</p>