Massas

CROISSANTS II

Receita de Fã
Médio
90 Min.
1-12 Doses

INGREDIENTES

- 500GR DE FARINHA (TIPO 65) EU USEI TIPO 00
- 20GR DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO
- 125GR DE LEITE
- 125GR DE IOGURTE NATURAL
- 3 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 2 OVOS MÉDIOS
- SUMO DE MEIO LIMÃO
- 2 GEMAS E LEITE PARA PINCELAR
- MARGARINA Q.B (PARA PINCELAR A MASSA)

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório amassar na taça e juntar o leite, o açúcar e o fermento, programe 4 min / 40°/ vel4.
2. De seguida junte os restantes ingredientes (farinha, iogurte, sal, sumo de limão, ovos...) e programe o programa massas P2 3m30s (Vá fazendo pausas durante o processo para evitar que a CC entre em esforço).
3. Se achar que a massa ainda está muito pegajosa (pode acontecer devido ao tamanho dos ovos, teor de gordura do iogurte, etc.), junte um pouco mais de farinha e envolva mais uns segundos no programa massas P2 (sempre com pequenas pausas)
4. No fim dos 3m30s retire a massa do copo e trabalhe um pouco a massa à mão, por isso é importante que a massa não esteja pegajosa.
5. Estenda a massa com um rolo formando um rectângulo e pincele com margarina derretida, (eu utilizei margarina liquida de compra) e dobre até metade do rectângulo e a outra parte por cima
6. Volte a esticar em forma de rectângulo e repita o processo anterior mais uma vez.
7. Esticar a massa sempre em forma de rectângulo até obter uma espessura com cerca de 2 mm a 3mm e cortar em triângulos e enrolar para obter a forma do croissant.
8. Coloque-os num tabuleiro com uma folha de papel vegetal, e leve a levedar num sítio morno por cerca de 1 hora (eu costumo aquecer o forno a 50°, desligo e coloco o tabuleiro no forno)
9. Ao fim desse tempo, retire e pincele os Croissants com cuidado, com as gemas batidas e um pouco de leite
10. Aqueça o forno a 200° sem ventilação, e leve os Croissants ao forno por cerca de 15 minutos.

11. Retire do forno, num recipiente punha cerca de 80g de açúcar e a este junto 2,5dl de água a ferver dissolva bem e pincele os croissants para dar brilho

12. Receita inspirada de: http://susybimbolica.blogspot.fr/2015/09/croissants-da-susy.html