

Máslové croissanty

Počet porcí: 15

Doba přípravy: 1 hodina a 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme teplé mléko s cukrem a droždím a necháme vzejít kvásek. Do misky dáme směsy a připravený kvásek, 30 g másla a za pomoci kuchyňského robota s hnětací metličkou vypracujeme jemné a hladké těsto. Těsto zabalíme do fólie a dáme do mrazáku na 30 minut. Následně ho na podložce pomoučné směsí Bakery mix rozválíme a do středu nastroháme 220 g tuhého másla do tvaru čtverce tak, aby nám okraje zůstaly prázdné. Následně máslo z každé strany zakryjeme těstem, rozválíme a znovu popřekládáme všechny čtyři strany do čtverce. Dáme do mrazáku na cca 15 minut. Opět převalíme a popřekládáme do čtverce, zopakujeme to ještě 3 krát. Nakonec Těsto vyválíme víc do šířky a nařežeme si asi 2 cm. Vložíme na plech vystlaný pečícím papírem a potřeme rozšlehaným vajíčkem s trochou mléka. Necháme 1 - 1,5 hodiny na teplém místě dokynout. Před pečením ještě jednou potřeme rozšlehaným vajíčkem a dáme do trouby při teplotě 180° - 200°C na 15-20 minut upéct dozlatova. Položíme na mřížku a necháme vychladnout.

Ingredience

- Vejce - 50 g
- Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l - 250 g
- Jihočeské máslo 82 % 250 g - 250 g
- Cukr krystal - 50 g
- Směs na přípravu koláčů 1 000 g - 300 g
- Čerstvé pekařské droždí 42 g - 15 g
- Ovocňák Rakytňíkový džem s hruškou 200 g - 60 g

