

CRISSANTS

INGREDIENTES PARA 20 CRISSANTS

600g de farinha de trigo sem fermento
25g de fermento de padeiro
220 ml de água
Meia colher de café de sal fino
50g de açúcar
3 ovos
150g de manteiga cortada em pedacinhos
1 ovo batido para pincelar
Farinha para polvilhar
Açúcar em pó para polvilhar



Tempo de preparação: 3 horas
Custo: 1.20 € | Custo por croissant: 0.06 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f25/croissants-22708/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, dissolva o fermento com a água.
2. Numa tigela, coloque a farinha, o fermento dissolvido na água, o sal, o açúcar e os ovos partidos. Amasse muito bem até que a massa comece a descolar da tigela.
3. Polvilhe a bancada como farinha.
Por cima da farinha coloque a massa e polvilhe a massa com um pouco de farinha.
Amasse um pouco até que a massa deixe de colar nas mãos.
Faça uma bola e cubra com um pano.
Deixe levedar durante 1 hora.
4. Passado 1 hora, polvilhe a massa com farinha e estenda-a.
Espalhe a manteiga sobre a massa.
Dobre as abas da massa de modo que a manteiga fique bem embrulhada.
De vez em quando, polvilhe a bancada com farinha para que a massa não cole.
Estenda a massa num retângulo e dobre-a em três como se fosse uma carta e amasse.
Repita o processo da dobragem mais duas vezes.
Por fim, estenda a massa.
5. Corte a massa em retângulos.
Para fazer croissants pequenos, corte a massa com 15 cm de largura.
Para fazer croissants maiores, corte a massa com 17 cm de largura.
Corte os retângulos em triângulos.
Enrole cada triângulo da parte mais larga para a parte mais fina.
Depois dos triângulos enrolados, dobre as pontas ligeiramente para dentro para que os croissants fiquem arredondados.
Coloque os croissants em tabuleiros polvilhados com farinha.
Tape o tabuleiro com um pano e deixe descansar durante 1 hora, até que a massa levede mais um pouco.
6. Passado 1 hora, pincele os croissants com ovo batido.
Caso não queira gastar os croissants todos de uma vez, pode congelá-los antes de os pincelar.
Leve os croissants ao forno pré-aquecido nos 170º e deixe cozer entre 15 a 20 minutos.
Depois dos croissants cozidos, retire-os.
Sirva os croissants polvilhados com açúcar em pó.