

Aprende a preparar un delicioso croissant en casa

Por el Día Internacional del Croissant hoy, te compartimos una sencilla receta para que te animes a prepararlo.

Si eres curioso/a de la panadería y deseas aprender cómo elaborar este delicioso bollo, el chef panadero de Puratos, David Vega, nos comparte la siguiente receta:

Ingredientes:

1kg. de harina, 10 gr. mejorador S500 Sense, 20 gr. sal, 100 gr. de azúcar, 550 ml de agua, 10 gr. levadura OKEDO, 50 gr. manteca o mantequilla, 10 ml Sunset Glaze. Para empastar a la masa, 350 a 400 gr. de mantequilla.

Mezclar todos los ingredientes secos: harina, mejorador, levadura Okedo y azúcar. Agregar el agua y amasar hasta lograr una masa homogénea. Adicionar la manteca, y amasar hasta desarrollar la elasticidad deseada. Dejar reposar en frío por una hora.

Luego estirar la masa en la mesa en forma rectangular, colocar la mantequilla y envolver. Realizar 3 dobles simples llevándolos al frío por 20 minutos.

Finalmente estirar a un grosor de 3 a 5 milímetros dependiendo el tamaño del croissant y cortar en forma triangular, formar el croissant enrollando hacia dentro y colocar en latas.

Llevar a fermentación hasta que duplique su volumen. Pintar con Sunset Glaze o huevo y hornear a 160 °C – 170 por 18 a 20 minutos dependiendo el tamaño de la pieza.

Con información de Perú 21