



CROISSANTS XL



Pão



149 MIN



FÁCIL



24 PESSOAS



YÁMMI 2

Ingredientes

- 500 g de leite
- 40 g de fermento de padeiro fresco
- 1 c. de chá de sal
- 110 g de açúcar
- 120 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 20 g de óleo de girassol
- 2 gemas
- 1000 g de farinha sem fermento
- 1000 g de farinha sem fermento
- 50 g de manteiga amolecida (para pincelar)
- 2 gemas para pincelar
- Leite q.b.
- Açúcar em pó para polvilhar (opcional)
- Papel vegetal

Preparação

- 1º** Coloque na panela o leite, o fermento ligeiramente desfeito, o sal e o açúcar. Programe 3 minutos a 37°C na velocidade 2.
- 2º** Adicione a manteiga, o óleo, as gemas e programe 10 segundos na velocidade 5.
- 3º** Junte a farinha e envolva-a com os restantes ingredientes com a ajuda da espátula (até ao fundo da panela).
- 4º** Programe 5 minutos na Função Amassar e vá ajudando a massa a descer com a espátula, inserindo-a pelo orifício da tampa.
- 5º** Retire a massa da panela (se necessário polvilhe as mãos e a massa com farinha), coloque-a numa superfície enfarinhada e forme uma bola. Deixe levedar durante 1 hora.
- 6º** Divida a massa em 10 partes iguais (formando 10 bolas de massa).
- 7º** Com a ajuda do rolo, estenda uma bola de massa até ficar com uma forma circular e relativamente fina. Pincele o círculo de massa abundantemente com manteiga amolecida e sobreponha outro círculo de massa estendido. Repita este passo com mais 3 partes da massa (total de 5 discos), não pincelando a superfície do quinto disco.
- 8º** Usando novamente o rolo, estenda estes 5 círculos de massa sobrepostos até ficar um único círculo muito grande e com a massa relativamente fina.
- 9º** Com uma faca afiada ou um cortador de piza, divida o círculo em 12 ou 16 partes iguais (para obter croissants maiores ou mais pequenos). Forme os croissants, enrolando cada "triângulo" de massa do lado mais largo para o lado mais estreito.

- 10º** Repita os pontos 7,8 e 9 com as restantes 5 partes da massa.
- 11º** Coloque os croissants num tabuleiro forrado com papel vegetal – deixando algum espaço entre eles – e deixe levedar mais 1 hora.
- 12º** Pré-aqueça o forno a 200°C.
- 13º** Num recipiente, dissolva as gemas de ovo com algumas gotas de leite e pincele os croissants.
- 14º** Leve-os ao forno cerca de 15–20 minutos.
- 15º** Retire e deixe arrefecer. Pode polvilhar os croissants com açúcar em pó (opcional).

Nota: O tempo de cozedura dos croissants pode variar consoante o tipo de forno que usa. Retire-os quando aloirarem, para evitar que fiquem demasiado tostados e secos.

Dica: Faça recheios doces (compota, creme de chocolate) ou salgados (queijo, fiambre). Pode congelar os croissants depois de prontos.