Круассан "Домашний"

Что нужно:

- молоко - 300 г;
- слив. масло - 250 г (комнатной температуры);
- мука - 600 г;
- сахар - 4 ст. л.;
- соль - 1 ч. л.;
- дрожжи сухие - 1 пакетик;
- Для смазывания: яйцо - 1 шт.;
- молоко - 1,5 ст. л.;
- Для начинки: варёная сгущёнка - 1 баночка;
- фундук - 100 г.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. В большой миске смешиваем сухие ингредиенты: муку, сахар, соль и дрожжи.
3. Вливаем молоко и замешиваем тесто.
4. Перекладываем на присыпанную мукой поверхность и начинаем вымешивать до эластичности, минуты 4.
5. Накрываем полотенцем (или пищевой плёнкой) и убираем в тёплое место, чтобы увеличилось вдвое.
6. Размягчённое сливочное масло выкладываем на пергаментную бумагу, накрываем вторым листом пергамента и раскатывает до толщины, примерно, 8 мм. Убираем в холодильник, чтобы охлаждалось.
7. Тесто, которое уже подошло, вытаскиваем и обминаем ещё 1 минуту. И на присыпанной мукой поверхности раскатываем в прямоугольник.
8. Половину масла выкладываем на половину нашего прямоугольного теста.
9. Складываем и сверху выкладываем оставшееся сливочное масло, затем снова раскатываем в прямоугольник.
10. Складываем вчетверо.
11. Заворачиваем в плёнку или в просто пакетик и убираем в холодильник на пол часа. Затем достаём, раскатываем, складываем и снова в холодильник на пол часа. И последний раз, достаём, раскатываем, складываем и в холодильник на пол часа.
12. Достаём тесто и раскатываем в квадрат. Нарезаем его на 4 части.
13. Смешиваем сгущёнку и слегка растолчённые орехи.
14. Выкладываем нашу начинку на квадратики из теста, до доходя до краёв.
15. Сворачиваем рулетиками-круассанчиками, выкладываем на предварительно смазанный противень и смазываем смесью из взбитого яйца и молока. Даём им просто постоять 20 минут.
16. Выпекаем в уже разогретой духовке при 200 градусах 20-25 минут.