

קרואסון צרפתי / moulins-bourgeois

מצרכים:

1 ק"ג קמח חיטה T45 "קמח הארץ"

20 גרם מלח

130 גרם סוכר

10 גרם שמרים יבשים

100 גרם חמאה

225 גרם חלב

225 גרם מים

לקיפול: כ-300 גרם חמאה לכל 1 ק"ג בצק (הנחיות להכנת חמאה לקיפול בהמשך)

אופן ההכנה:

הכנת החמאה לקיפול:

מניחים את החמאה בין שני ניירות אפייה ומרדדים למלבן בעובי של חצי ס"מ.

מקררים מעט במקרר, כשהחמאה צריכה להיות קרה אך גמישה.

לבצק:

לשים במיקסר את כל המצרכים חוץ מהחמאה לקיפול.

6 דקות במהירות נמוכה ואז 6 דקות במהירות בינונית- הבצק צריך להיות יציב/קשה יחסית.

טמפרטורת הבצק בסיום הלישה: 21°C-22°C.

מחלקים את הבצק לחתיכות במשקל 3.5 ק"ג ומעגלים קלות.

להתסיס בתפיחה ראשונית (Bulk fermentation) כ-20 דקות בטמפרטורת החדר.

קירור לילה:

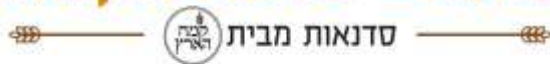
משטחים כל חתיכת בצק לעובי כ-2 ס"מ ועוטפים היטב בניילון נצמד.

מניחים בקירור בטמפרטורה של כ-3°C (מקרר) עד ליום המחרת.

למינציה (קיפולי חמאה)-

מניחים את יריעות החמאה על הבצק.

מתחם טחנת הקמח



מבצעים קיפול כפול אחד (Double turn) ועוד קיפול בודד אחד (Single turn).
ומניחים במקרה למשך שעה.

מרדדים את הבצק במכונת רידוד (או בעדינות במערוך) לעובי כ-3 מ"מ.
חותכים למשולשים בגודל כ-9x25 ס"מ ומעצבים לקראסונים.

התפחה סופית:

מתפיחים כ-3 שעות בטמפרטורה של 27°C .

אפייה:

מברישים בביצה טרופה

אופים בתנור על טורבו ב- 175°C למשך 16 דקות

מוציאים מהתנור ומניחים על רשת לצינון

בתיאבון!