

קרואסון צרפתי

כ-17 יח'

מצרכים:

956 גר קמח T55 כחול "קמח הארץ"

442 גר מים

95 גר סוכר

35 גר דבש

18 גר מלח

66 גר חמאה

12 גר שמרים

לקיפול: 450 ג' חמאה

אופן ההכנה:

מניחים את כל חומרי הבצק בקערת המיקסר, לשים כ-5 דקות במהירות נמוכה ו-5 דקות נוספות במהירות גבוהה, עד קבלת בצק חלק וקשה
מניחים לתפיחה ראשונה של שעתיים בטמפרטורת החדר, או לחילופין, לילה במקרר.

הכנת החמאה לקיפול:

מרככים את החמאה במיקסר עם 11 גיטרה ומעט קמח (2-3 כפות) ומשטחים למלבן בעובי של חצי ס"מ.
מקררים מעט במקרר, כשהחמאה צריכה להיות קרה אך גמישה.

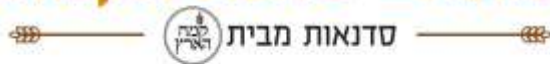
הכנסת החמאה:

פותחים את הבצק למלבן בעובי של כ-1 ס"מ ומניחים את ריבוע החמאה במרכזו.
מקפלים את הבצק משני הצדדים, כאשר הם נפגשים באמצע (לא חופפים) ומכסים את החמאה. סוגרים היטב את קצוות הבצק, שהחמאה לא תברח. מרדדים למלבן באורך של כ-60 ס"מ.

קיפול ראשון:

מקפלים שליש מהבצק לאמצע ומעליו את השליש השני (קיפול מעטפה).
מקררים את הבצק כשעה.

מתחם טחנת הקמח



קיפול שני:

פותחים את הבצק למלבן מאורך, מקפלים חצי מכל צד לאמצע, שיפגשו אחד עם השני ואז אחד על השני (קיפול ספר תורה).

מניחים את הבצק במקרר לתפיחה שנייה, למשך שעתיים עד לילה במקרר.

פותחים את הבצק למלבן מאורך, בעובי של כחצי ס"מ וחותכים למשולשים שווים. מגללים כל משולש לצורה של קרואסון ומניחים לתפיחה אחרונה על התבנית, למשך כשעתיים, עד הכפלת הנפח. מחממים תנור ל-180 מעלות.

מורחים את הקרואסונים בביצה. אופים כ-20-25 דקות, עד שהקרואסון מקבל צבע זהוב ומשקלו קל מאוד. *זמן האפייה עשוי להשתנות בין התנורים השונים

בתיאבון!