

CROISSANTS

Ingredientes:

- 200gs.de harina panificable sin gluten
- 50gs. de Maizena®
- 30gs. de mantequilla
- 125ml. de leche tibia
- 1 huevo, otro para pintar
- 30gs. de levadura fresca
- 75gs, de azúcar con peladuras de naranja y limón
- 250gs. de mantequilla

Elaboración:

1. Hacer un volcán con las dos harinas y en el centro poner el huevo y el azúcar (en el molinillo moler el azúcar junto con las peladuras de limón y naranja). Diluir la levadura en la mitad de la leche y la mantequilla (los 30gs.) en la otra mitad.
2. Añadir estas diluciones a las harinas.
3. Amasar hasta que quede una masa bien fina. Si la masa está muy pegajosa, añadir más harina hasta que puedas hacer una bola sin que se pegue en las manos, pero que no quede muy dura. Dejar reposar 30 minutos, tapada con una bolsa de plástico. Mientras sacar los 250gs. de mantequilla de la nevera y golpearla contra la encimera para “suavizarla”.
4. Preparar la superficie a trabajar espolvoreando con harina (es mejor con ayuda de un colador).
5. Coger la masa en reposo y hacer un corte en forma de cruz, espolvorear la masa con harina y con el rodillo estirar hacia los lados formando como 4 “solapas”. La pastilla de mantequilla se pone en medio de la masa y se forra con las “solapas”, de forma que no se vea la mantequilla por ningún sitio.
6. Se empieza a trabajar las dobleces de la masa. Durante este tiempo cada vez que notemos la masa difícil de manejar o que se nos escapa la mantequilla por algún sitio, dejaremos reposar la masa en la nevera durante 15 minutos y después continuaremos trabajándola. Se empieza a estirar con el rodillo (siempre espolvoreando con harina para que no se pegue la masa en el rodillo) y con una espátula para ayudar a dar las dobleces: Se forma un rectángulo y se dobla como una carta comercial, se gira 90° la masa y se vuelve a estirar con el rodillo.
7. La siguiente doblez consiste en llevar los dos extremos del rectángulo hacia el medio y doblar por la mitad. Cada vez que se hace una doblez, se gira la masa 90°. Así hasta 6 veces.
8. Por último estiras la masa formando un rectángulo con un grosor de 2cm. De ese rectángulo cortas triángulos, cada triángulo lo enrollas empezando por la base y lo colocas en una placa de horno dejando separación entre ellos, pues tienen que doblar su volumen. Tapar con una bolsa de plástico untada de aceite.
9. Dejar fermentar en el horno a 40°C durante 30 minutos.
10. Sacar del horno y pintar con huevo batido.
11. Calentar el horno a 250°C y al meter los croissants bajar la temperatura a 220°C, cocer durante 15 minutos o hasta que estén doraditos.

*** Si te gustan las napolitanas, en vez de triángulos, cortas rectángulos y en medio pones una barrita fina de chocolate de cobertura o a la taza y lo enrollas. Después de fermentar pintar de huevo y rociar con fideos de chocolate o virutas del mismo que has rellenado. Cocer igual que el croissant. Tanto el croissant como la napolitana se pueden rellenar también de salado: Jamón y queso, atún y tomate, queso y anchoa, chorizo o chistorra, etc.