



Hozzávalók:

50-52 dkg finomliszt, 1,25 dkg (kb. fél evőkanál) só, 1,4 dl hideg víz, 1,4 dl hideg tej, 5,5 dkg (majdnem 3 csapott evőkanál) kristálycukor, 1 csomag (11 gramm) szárított sütőélesztő, 28+4,5 dkg sózatlan vaj

a nyújtáshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

1 tojás, 2 evőkanál víz

1. A sütést megelőző este kezdjük az előkészületeket. A lisztet kimérjük, egy tálba szitáljuk, letakarjuk, és hűtőszekrénybe tesszük, míg a vajas résszel előkészülünk. Ehhez kimérjük a 28 deka hideg vaját, 1,25 centi vastagon fölszeleteljük, és az így kapott kis lapokat sütőpapírra fektetjük úgy, hogy nagyjából négyzet alakú legyen a végére. Ráteszünk egy

másik sütőpapírt, és a sodrófával először enyhén ütögetve, majd finoman nyújtva 20×20 centisre ellapítjuk. Ha túl lógna ezen a méreten, azt körben levágjuk, a tetejére rakjuk, újból ellapítjuk. A lényeg, hogy 20×20 centis, egyenlő vastagságú négyzet legyen a végére belőle, egy hézagok, levegő nélküli lapos tömb. A sütőpapírba csomagoljuk, és hűtőszekrénybe tesszük. Fontos, hogy ne sokat pepecseljünk ezzel a művelettel, véletlen se olvadjon meg kicsit sem a vaj!

2. A lisztet a sóval összeforgatjuk. A hideg vizet, a hideg tejet, a cukrot és az élesztőt habverővel kikeverjük, a lisztet hozzáöntjük. A 4,5 deka vajat fölolvasszunk, de véletlen se melegítsük túl! Az előzőekhez adjuk, és gyors mozdulatokkal – még jobb, ha a robotgép dagasztókarjával – sima tésztává dolgozzuk. Fontos, ne dolgozzunk sokáig a tésztával, ne vegye át a kezünk melegét! Folpackba csomagoljuk, éjszakára hűtőszekrénybe tesszük.

3. Másnap reggel a tésztát enyhén meglisztezett gyúrolapra borítjuk, a tetejét is enyhén meglisztezzük, és egyenlő vastagságú, kb. 28 centis négyzetet nyújtunk belőle. A lisztet a tetejéről leseperjük, és úgy állítjuk be, hogy az egyik csúcsa pont felénk nézzen, azaz 90 fokkal lefelé fordítjuk. A vajas részt a közepére tesszük, de ezt nem fordítjuk el (a vajas részcsúcsainak a tészta oldalainak a közepére kell mutatniuk). Először felülről, majd jobbról, azután alulról, végül balról hajtjuk a tésztát a vajas részre úgy, a tészta és a vaj között ne maradjon levegő benne. A tetejét enyhén meglisztezzük, egy kicsit lenyomkodjuk.

4. A tészta alatt is kissé meglisztezzük a gyúrolapot, és a tésztát anélkül, hogy erősen megnyomnánk, nyújtani kezdjük. Közben többször elfordíthatjuk, mindig enyhén lisztezzük, de törekedjünk arra, hogy ne legyen sok liszt rajta, azaz belisztezzük, és mindig lesöpörjük a tésztát. 21×61 centisre téglalap alakúra kell nyújtani. Balról az egyharmadát a tésztára hajtjuk, a lisztet lesepergetjük róla, a tészta másik harmadát ráhajtjuk. Egy tálcára tesszük, folpackkal letakarjuk, és 20-25 percre hűtőszekrénybe tesszük.

5. Enyhén meglisztezett gyúrolapra borítjuk, enyhén meglisztezzük, a felesleges lisztet leseperjük róla. 90 fokkal elfordítjuk, és továbbra sem túl erős mozdulatokkal, inkább forgatva – nem megfordítva – a tésztát újra 21×61 centisre nyújtjuk. Ugyanúgy hajtogatjuk, mint az előbb, és folpackba csomagolva ugyanúgy behűtjük 25-30 percre. Ezt a hajtogatást és pihentetést még egyszer ugyanígy megismételjük.

6. A háromszor meghajtogatott tésztát 90 fokkal elfordítjuk, és 20,5 centi széles, 112,5 centi hosszú téglalappá nyújtjuk. A felesleges lisztet a tetejéről leseperjük. Ügyeljünk arra, hogy a tészta egyformán vastag legyen, mert hajlamos az ember úgy nyújtani, hogy a szélei vékonyabbak lesznek, míg a közepe vastag marad. Ezután a tésztát 12,5 centi széles háromszögekre vágjuk – ehhez az egyik oldalán 12,5 centinként kissé bevágjuk (bejelöljük a tésztát), a másik oldalán 6,25 centiről indulva mérjük ki a 12,5 centiket. Ezután már gyerekjáték háromszögekre vágni.

7. Az így kapott kis háromszögeket sodrófával nem túl erős nyomással, inkább csak gögetve rajta a nyújtót, egy kicsit ellapítjuk, akkor jó, ha kb. 25 centi hosszúságúak lesznek. A tésztát

pontosan a csúcsukkal szemben kb. 2 centi hosszan középen bevágjuk, és úgy kezdjük feltekerni a csúcsuk felé, hogy a bavágás mentén a tészta bal oldalát egy kicsit balra kifelé, jobb oldalát egy kicsit jobbra kifelé kezdjük tekerni. Fontos, minél több csavarással, a tésztát egy kicsit minden tekerésnél meghúzza (nyújtva) tekerjük föl. 18 darab croissantunk lesz így, amiket 2 sütőpapírral bélelt tepsire rakunk. A lekenéshez való tojást a vízzel simára keverjük, és úgy kenjük le vele a tésztát, hogy csak a felületére kerüljön belőle, a hajtások oldalára ne csurogjon le, mert az gátolhatja, hogy szépen feljöjjön a tészta. 25-26 fokon, azaz jó meleg konyhában 2 óra alatt a duplájára kelesztjük.

8. Végezetül a vizezett tojással még egyszer lekenjük, és előmelegített sütőben, nagy lánggal (210 °C; légkeveréses sütőben 190 °C) 15 percig sütjük. Amikor kész rácsra szedve hagyjuk kihűlni, de az is jó, ha a tepsi alá mindkét oldalon fakanalat fektetünk, hogy alulról is szellőzhessen, hűlhessen.

18 darab

Elkészítési idő: 2 óra + rengeteg pihentetés

Egy darab: 263 kcal • fehérje: 4,4 gramm • zsír: 15,2 gramm • szénhidrát: 27,0 gramm • rost: 1,3 gramm • koleszterin: 52 milligramm