

RECETA DE PAN CROISSANT

Ingredientes

- 3 libras de Harina de trigo
- 2 cucharadas de sal
- 4 onza de Leche en polvo INDULECHE
- 1 libra de azúcar
- 1 libra de Margarina (mantequilla)
- 1 onza de levadura
- 3 tazas de agua
- 30 onzas de pasta victima (para empastar)



Todo un mercado a su alcance

Preparación:

1. Mezcle bien la harina, la sal y la Leche en Polvo INDULECHE. agregue los demás ingredientes: amase durante diez minutos hasta lograr una buena elasticidad. coloque la masa de trabajo enharinada y con ella forme un rectángulo de 20x40 centímetros.

2. Cubra una tercera parte de la masa con la vitrina. dele una vuelta sencilla, extienda la masa y forme un rectángulo de 80x40 cm, dele una vuelta doble y extienda otra vez, hasta conseguir un grosor de medio centímetro.

3. Corte tiras longitudinales de 18 centímetros de ancho, luego corte con triángulos y forme los croissants. ponga en fermentación (deje reposar la masa para que se enfríe y aumente su tamaño) durante 30 minutos.

4. Brille con Huevo batido y hornee durante 15 minutos a 250°f.



Todo un mercado a su alcance