

Fornos
Multifunções com
PlusSteam

Com um *Plus* de Vapor

#umbolopara

19 de março «Croissants»

Com ou sem chocolate



Ingredientes

- . ½ kilo de farinha
- . 80 gr de açúcar
- . 220 ml de água
- . Uma pitada de sal
- . 210 gr de manteiga
- . 125 gr de chocolate de culinária
- . Leite em pó
- . Fermento de padeiro

Utensílios

- . 1 tigela para misturar la massa
- . 1 recipiente para deixar a massa a repousar
- . 1 pano de cozinha para tapar a massa em repouso
- . 1 rolo de massa
- . 1 rolo de corte
- . Papel vegetal

 **AEG**



Elaboração

Dentro da tigela, misturamos a farinha, uma colher de chá de levedura seca, a água, uma pitada de leite em pó, o açúcar e uma colher de sopa de manteiga.




Quando a mistura ficar espessa e consistente, passamos a trabalhar com as mãos, amassando muito bem, até conseguir que a massa deixe de estar pegajosa.

Em seguida, colocar a massa num recipiente e deixá-la repousar, coberta com um pano de cozinha limpo, até crescer. Quando a massa tiver quase duplicado o volume, coloque-a numa mesa ou bancada, para poder trabalhá-la confortavelmente.

Tenda completamente a massa com a ajuda do rolo, tentando dar-lhe o formato retangular. Uma vez esticada a massa, coloque fatias de manteiga distribuídas por toda a superfície e dobre a massa duas vezes ao meio deixando a manteiga dentro da dobra. Achate a massa novamente e deixe-a bem esticada.

Depois de deixar a massa descansar no frigorífico até ao dia seguinte, corte-a em triângulos iguais, com a ajuda de um rolo. Recomendamos que comece com cortar a massa em retângulos, que depois devem ser cortados ao meio na diagonal, ficando com dois triângulos do mesmo tamanho. Não é necessário que sejam perfeitos.

Se quiser, pode colocar pedaços de chocolate no meio de cada triângulo e depois enrolá-los sobre si mesmos, formando os croissants.

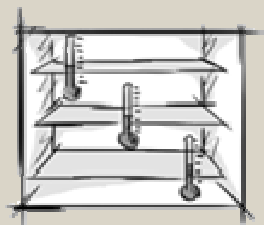
Coloque os croissants enrolados num tabuleiro forrado com papel vegetal, no nível 2 do forno AEG PlusSteam a 200°C, usando a função «Turbo Plus»   com a tecla «PlusSteam»  ativa e 150ml de água na cavidade do forno, deixando assar durante 15 minutos.

Retire os croissants do forno quando estiverem bem dourados e deixe-os repousar um pouco antes de servir.

Utilização da função vapor «PlusSteam»



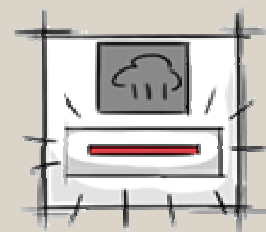
Deitar a água na cavidade



Selecionar temperatura



Ativar a função Turbo Plus e pressionar a tecla PlusSteam



Introduzir a massa fresca para assar

