



Croissants o Medialunas

Description

Croissants o Medialunas (English version below)

Ingredientes para 12 grandes o 24 pequeños croissants

Masa:

- 1 kilo de harina para todo uso (tortas y galletas) y un poco más para la mesa de trabajo
- 1 taza de agua tibia
- ½ taza de leche
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 paquete (1 cucharada) de levadura seca instantánea
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente

Enmantecillar:

- 500 gramos de mantequilla a temperatura ambiente

Hornear:

- 1 huevo batido con 2 cucharadas de leche, para el glaseado

Preparación:

Masa

1. Preparar la levadura en una taza pequeña disolviéndola en 3 cucharadas de agua tibia, dejarla por lo menos por 10 minutos hasta que esta haga burbujas.
2. Tamizar la harina en una taza junto con la sal.
3. Agregar en la misma taza agua, leche, mantequilla, azúcar y la mezcla de levadura.
4. Mezclar hasta obtener una masa suave y luego amasar en una superficie enharinada durante algunos minutos, hasta que este suave y elástica.
5. Formar con la masa un rectángulo y colocarlo en una bandeja de horno forrada con papel parafinado. Cubrir la masa con un paño de cocina y un pedazo de plástico.

- ~~6. Dejar reposar la masa durante 2 horas y luego colocarla en la nevera mínimo una hora o hasta 8 horas, para mejores resultados.~~

Para el enmantequillado

1. En un molde cuadrado forrado con plástico colocar la mantequilla, taparla con otro pedazo de plástico y aplanarla con la ayuda de los dedos hasta moldearla del espesor deseado. Dejarla en la nevera para que solidifique un poco. (La mantequilla debe ser de la misma consistencia y temperatura de la masa).
2. Sobre una superficie de trabajo enharinada colocar la masa refrigerada y con la ayuda de un rodillo hacer un cuadrado de 30cm x30cm aproximadamente.
3. Colocar encima el cuadrado de mantequilla, pero de forma diagonal a la base de la masa.
4. Tomar las esquinas de la masa, envolviendo la mantequilla como un sobre y apretando suavemente los bordes.
5. Extienda la masa en un rectángulo de 30cm x 40cm de largo y doble la masa en tres partes (como si fuera un folleto).
6. Colocar de nuevo la masa en la bandeja, cubrir con el paño de cocina, el plástico y dejar en la nevera mínimo una hora o hasta 8 horas, para mejores resultados.
7. Repetir el enrollado y plegado de la masa dos veces más, la rotación de la masa debe de ser de 90 grados cada vez. Enfriar la masa durante al menos una hora y hasta 8 horas después de cada pliegue.
8. Dejar reposar la masa mínimo 6 horas o hasta 12 horas después del último vez que la masa fue doblada antes de usar.

Hornear

1. Extienda la masa sobre una superficie de trabajo enharinada y divídala en dos partes para mejor manipulación de la misma. Coloque la masa que no se va a utilizar en la nevera.
2. Extienda con un rodillo la masa que se va a utilizar hasta obtener un rectángulo de 40cm x 50cm aproximadamente y de 8 milímetros de grosor.
3. Con la ayuda de un cortador de pizzas o un cuchillo bien afilado cortar los extremos, y dividir en dos largos rectángulos. Luego cortar 6 triángulos del mismo tamaño en cada uno. Para hacer 12 pequeños Croissants.
4. Hacer un pequeño corte en la base del triángulo de más o menos 2 centímetros y enrollar el croissant de ese lado. Luego junte y pellizque los dos extremos para formar una media luna.
5. Coloque los croissants en una bandeja para hornear forrada con papel parafinado, dejando 5 centímetros de distancia entre cada uno.
6. Cúbralos con un paño de cocina y plástico. Déjelos reposar en un lugar fresco y seco por lo menos por otras 2 horas para que la harina levante y doble su tamaño.
7. 20 minutos antes de hornear, pre-calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
8. Glasear los croissants con una mezcla de huevo batido y leche.
9. Introduzca la bandeja en el centro del horno y cocine por unos 15 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.

Croissants (English version)

Ingredients for 12 big or 24 small croissants

Dough

- 1 kilo of all-purpose flour (cakes and cookies) and a bit more for the work table
- 1 cup warm water
- ½ cup milk
- 6 tablespoons sugar
- 1 package (1 tablespoon) of instant yeast
- 1 teaspoon salt
- 2 tablespoons butter at room temperature

Buttered

- 500 grams of butter at room temperature

Baking

- 1 egg beaten with 2 tablespoons milk, for glazing

Preparation:

Dough

1. Prepare the yeast by dissolving it in a small cup with 3 tablespoons of warm water. Leave it for at least 10 minutes until bubbly.
2. Sift the flour and salt into a bowl.
3. Into the same bowl add the water, milk, butter, sugar and the yeast mixture.
4. Mix until a soft dough, then knead on a floured surface for a few minutes until smooth and elastic.
5. Form a rectangle with the dough and place on a baking tray lined with wax paper. Cover the dough with a tea towel and a piece of plastic.
6. Let the dough rest for 2 hours and then place in the fridge for at least an hour or up to 8 hours for best results.

Buttered

1. In a square pan lined with plastic place the butter, cover with another piece of plastic wrap and flatten with the help of your fingers to mould the desired thickness. Leave it in the fridge to solidify a little. (Butter should be of the same dough consistency and temperature).
2. On a floured work surface place the refrigerated dough and with a rolling pin make a square of 30cm x 30cm approx.
3. Place on the square of butter, but diagonally to the base of the dough.
4. Take the corners of the dough, wrapping the butter like an envelope and gently squeezing the edges.
5. Roll the dough into a rectangle about 30cm x 40cm long and fold the dough into thirds (like a brochure).
6. Place again the dough in the baking tray and cover it with a tea towel, plastic and leave in the fridge for at least an hour or up to 8 hours for best results.
7. Repeat the rolling and folding the dough twice, the rotating the dough should be 90 degrees each time. Cooling the dough for at least an hour and up to 8 hours after each fold.
8. Let stand at least 6 hours or up to 12 hours after the last dough was folded before use.

Baking

1. Roll the dough on a floured work surface and divide it into two parts for better manipulation.

~~Place the dough that will not be used again into the fridge.~~

2. Spread the dough to be used with a rolling pin until obtain a rectangle approximately 40cm x 50cm and 8 millimetres thick.
3. With the help of a pizza cutter or a sharp knife cut the edges, and divide into two long rectangles. Then cut 6 triangles of the same size in each.
4. Make a small cut at the base of the triangle about 2 centimetres and roll the croissant on that side. Then gather and pinch the two ends to form a crescent.
5. Place the croissants on a baking tray lined with wax paper, leaving 5 cm distance between each.
6. Cover with a tea towel and plastic. Let stand in a cool and dry place for at least 2 to 3 hours to lift the flour and double in size.
7. 20 minutes before baking, pre-heat the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit or gas mark 4.
8. Glaze the croissants with a mixture of beaten egg and milk.
9. Place the tray in the centre of the oven and cook for about 15 minutes or until lightly golden brown.