

Hornos Multifunción con **PlusSteam**

Con un Plus de Vapor

#unartapara

19 de marzo «Croissants»

Con o sin chocolate



Ingredientes

- . ½ kilo de harina
- . 80 gramos de azúcar
- . 220 ml de agua
- . Una pizca de sal
- . 210 gramos de mantequilla
- . 125 gramos de chocolate de repostería
- . Leche en polvo
- . Levadura seca

Utensilios

- . 1 bol para mezclar la masa
- . 1 recipiente para dejar reposar la masa
- . 1 paño de cocina para tapar la masa en reposo
- . 1 rodillo de repostería
- . 1 rodillo de corte
- . Papel de hornear

 **AEG**



Elaboración

Dentro del bol que tenemos preparado mezclamos la harina, una cucharadita de levadura seca, el agua, una pizca de leche en polvo, el azúcar y una cucharada de mantequilla.



Cuando la mezcla adquiera espesor y consistencia pasamos a trabajarla con las manos para amasarlo todo muy bien, hasta conseguir que la masa deje de estar pegajosa.

Colocamos luego la masa en un recipiente para dejarla reposar cubierta con un paño limpio de cocina hasta que se observe un considerable aumento de tamaño. Cuando notes que casi duplica el volumen inicial saca la masa y ponla sobre la mesa, la encimera o una tabla donde puedas trabajar con ella con comodidad.

Estiramos completamente la masa a continuación con la ayuda de un rodillo intentando conseguir una forma rectangular. Una vez estirada, colocamos rodajas de mantequilla repartidas por toda la superficie y doblamos la masa dos veces por la mitad dejando la mantequilla en el interior de la doblez. Alisar la masa de nuevo y dejarla bien estirada.

Tras dejar reposar la masa en la nevera hasta el día siguiente, la cortamos en triángulos iguales con la ayuda de un rodillo. Es bueno partir de formas rectangulares hasta alcanzar el tamaño de rectángulo deseado para luego cortar dicho rectángulo en dos triángulos iguales. No es necesario que sean perfectos.

Si queremos, ponemos ahora trocitos de chocolate en cada triángulo y a continuación los vamos enrollando sobre sí mismos.

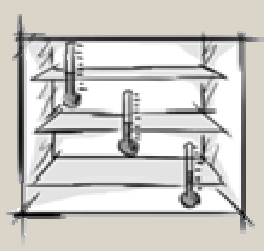
Ponemos los croissants enrollados en una bandeja con papel de hornear en el nivel 2 del horno AEG PlusSteam a 200 °C usando la función «Turbo Plus»   con el botón «PlusSteam»  activado y 150 ml de agua en la cavidad y dejamos hornear durante 15 minutos.

Saca los croissants del horno cuando estén bien doraditos y déjalos reposar antes de consumirlos.

Utilización de la función vapor «PlusSteam»



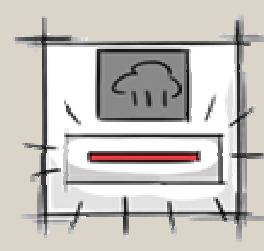
Verter agua en la cavidad



Seleccionar temperatura



Activar función Turbo Plus y pulsar el botón PlusSteam



Introducir la masa fresca a hornear

