



# Κρουασάν

Ναι ήρθε η στιγμή να φτιάξω τα κρουασάν που ζητάτε εδώ και καιρό. Τα απέφευγα τόσο καιρό γιατί η σφολιάτα όπως ξέρετε γίνεται με πολύ βούτυρο έτσι ήθελα να δοκιμάσω να τα φτιάξω αλλιώς.



Σας έχω συνταγή εύκολη με λιγότερο βούτυρο, όπως βλέπετε έγιναν τέλεια και πολύ νόστιμα. Μπορείτε να τα γεμίσετε με ότι θέλετε γλυκά ή αλμύρα, ακόμα και σκέτα.

Πάμε να φτιάξουμε παρέα τα κρουασάν μου, ελάτε βάζω καφέ...

## Υλικά

650 γρ περίπου [αλεύρι για ψωμί ή αλεύρι Κούλα](#)

7 γρ [ξερή μαγιά](#) ή 25 γρ νωπή μαγιά

90 γρ ζάχαρη

5 γρ [αλάτι](#)

390 γρ χλιαρό γάλα

### **Μέσα και επάνω**

250 γρ μαλακό βούτυρο

1 κρόκο και 5 γρ γάλα

### **Οδηγίες**

Βάζουμε σε ένα μπολ το μισό χλιαρό γάλα, προσθέτουμε την μαγιά και την ζάχαρη και ανακατεύουμε. Σκεπάζουμε και αφήνουμε για 10 λεπτά. Μόλις περάσουν τα 10 λεπτά προσθέτουμε σιγά σιγά το αλεύρι και ζυμώνουμε, συνεχίζουμε με το υπόλοιπο γάλα το αλάτι και πάλι αλεύρι συνεχίζουμε το ζύμωμα για 10 λεπτά περίπου.



Μόλις ξεκολλήσει η ζύμη από το μπολ είναι έτοιμη, σε αυτό το στάδιο αν θέλετε την σκεπάζετε και την βάζετε στο ψυγείο και συνεχίζετε την επόμενη μέρα. Αλλιώς αφήνουμε σε ζεστό μέρος να γίνει διπλάσια, ανάλογα την θερμοκρασία που έχει το δωμάτιο περίπου 1 ώρα.



Αδειάζουμε την ζύμη σε αλευρωμένο πάγκο και την χωρίζουμε σε 16 μπαλάκια, αν θέλετε μπορείτε να τα ζυγίσετε. Ανοίγουμε κάθε μπαλάκι σε φύλλο μέγεθος ενός μεγάλου πιάτου και αλείφουμε ενδιάμεσα βούτυρο, συνεχίζουμε με όλα τα μπαλάκια το ίδιο, το τελευταίο φύλλο δεν το αλείφουμε.



Πατάμε λίγο τα φύλλα με τα χέρια μας τα σκεπάζουμε καλά με μεμβράνη και τα βάζουμε στο ψυγείο, για 30 λεπτά.



Μόλις περάσει ο χρόνος βγάζουμε την ζύμη και ανοίγουμε ένα μεγάλο φύλλο κόβουμε με την ρόδα της πίτσας σε 16 κομμάτια ή περισσότερα ή λιγότερα ανάλογα με το μέγεθος που θέλετε. Τα κόβουμε στην άκρη και τυλίγουμε τα κρουασάν. Τα βάζουμε σε λαμαρίνα με λαδόκολλα και τα σκεπάζουμε να φουσκώσουν, να γίνουν διπλάσια. Εξαρτάται από την θερμοκρασία μπορεί να φουσκώσουν σε μισή ώρα, μπορεί σε μια.



Χτυπάμε με ένα πιρούνι τον κρόκο με το γάλα και περνάμε προσεκτικά τα κρουασάν με ένα πινέλο. Ψήνουμε στους 170 βαθμούς στον αέρα για 20 λεπτά περίπου ανάλογα τον φούρνο σας.



### **Μυστικά**

Αλεύρι λέω περίπου γιατί κάθε αλεύρι διαφέρει, θα βάζετε λίγο λίγο για να δείτε πόσο θα πάρει. Μπορεί λιγότερο ή λίγο ακόμα.

Το βούτυρο πρέπει να είναι μαλακό να αλείφετε όχι λιωμένο.

Εγώ έφτιαξα 16 κρουασάν αν θέλετε μπορείτε να βγάλετε περισσότερα, αν τα κάνετε πιο μικρά.

Να χρησιμοποιήσετε νωπή μαγιά ή ότι έχετε στο σπίτι.



*Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!*