

Croissanter

Åh de små, lækre, snaskede croissanter. De passer ikke sammen med vægttabet, men egner sig til en skyldfri morgenmad som skal nydes. Og så er de faktisk ikke så svære at lave selv. Bare husk at sætte god tid af til dem.

Rækker til 16 stk.

Du skal bruge:

25 g gær

2 1/2 dl mælk

2 æg

2 spsk sukker

1 tsk salt

500 g hvedemel

250 g koldt smør

1 æg til pensling

evt. 50 g mørk chokolade til fyld

Sådan gør du:

1. Rør gæren ud i mælken, og tilsæt æg, sukker og salt. Tilsæt hvedemelet lidt ad gangen, og ælt dejen godt sammen. Dejen kan evt. røres sammen på en røre-maskine. Læg dejen i køleskabet i 1 time. Rul dejen ud på et mel-drysset bord til en firkant på ca. 30 x 45 cm. Høvl skiver af smørret med en ostehøvl, og fordel dem på $\frac{2}{3}$ af dejen.

2. Fold dejstykket uden smør $\frac{1}{3}$ ind over midten på den korte led, og fold herefter den sidste $\frac{1}{3}$ ind over midten, så der er 3 lag oven på hinanden. Læg dejen i køleskabet i 30 minutter, til den er kold. Gentag udrulning, foldning og afkøling af dejen 2 gange mere på præcis samme måde. Slut af med at lægge dejen i køleskabet i 30 minutter.

3. Rul den kolde dej ud med en kagerulle på et mel-drysset bord til en aflang firkant på ca. 30 x 60 cm. Del først dejen på

langs, så du har 2 aflange strimler. Del herefter dejen i 16 trekanter.

4. Hvis du vil komme chokolade i dine croissanter, skal de gøres nu. Skær chokoladen ud i 16 små firkanter, læg et stykke på hver trekant, og rul dem forsigtigt sammen til croissanter fra den brede ende. Fordel croissanterne på en bageplade beklædt med bagepapir, og lad dem hæve tildækket til dobbelt størrelse i 2 timer. Tænd ovnen på 200° og pensl croissanterne omhyggeligt med sammenpisket æg. Bag croissanterne i ovnen i ca. 15 minutter. Lad dem køle af på en bagerist.

Skal du ikke bruge alle croissanterne samme dag, kan du let fryse dem ned. Dette skal gøres efter de er hævet helt færdigt, altså lige før de skulle have været i ovnen (uden pensling af æg). Så skal du bare tage den ud af fryseren en halv time før de skal i ovnen, og bages ved 200 grader i 15 minutter.