



Κρουασάν

Εκτέλεση

Ανακατεύουμε τα υλικά με τη ζάχαρη και μετά ρίχνουμε το αλεύρι κάνοντας ζύμη ομοιόμορφη και σχεδόν σκληρή. Ανοίγουμε σε χονδρό φύλλο και βάζουμε επάνω τη μαργαρίνη. Κάνουμε τα γνωστά διπλώματα 7 φορές. Κόβουμε σε τριγωνικά ή ρομβοειδή σχήματα και τα τυλίγουμε. Τα βάζουμε στη στόφα και φουρνίζουμε στους 220°C.

Υλικά

1 kg αλεύρι Τύπου Π
ΓΑΛΛΙΚΟΥ ΚΡΟΥΑΣΑΝ
(Πολυτελείας Ενισχυμένα)
80 g ζάχαρη
30 g αλάτι
3 αυγά
250 ml γάλα
40 g μαγιά
600 g μαργαρίνη σκληρή
(κατά το άνοιγμα και το
δίπλωμα)