

Croissant

-pieczywo z ciasta francuskiego w kształcie rogalika, tradycyjnie bez nadzienia



- Pierwszy oficjalny przepis na croissanty pochodzi z 1839 roku i jest wiązany z osobą Augusta Zanga, właściciela wiedeńskiej piekarni przy rue de Richelieu w Paryżu



Sposób przygotowania

Istnieją dwa sposoby przyrządzenia rogalików francuskich. Jednym z nich jest zrobienie croissantów z gotowego ciasta francuskiego (dla leniwych), natomiast drugim sposobem jest zrobienie ciasta samodzielnie

Jak je zrobić?

Potrzebujemy:

- 2 łyżki + 1 łyżeczka suchych drożdży
- 70 ml (1/3 szklanki) wody o temperaturze pokojowej
- 568 g (4 szklanki) mąki pszennej do wypieków (np. tortowej)
- 50 g (1/4 szklanki) cukru
- 1 łyżka soli
- 250 ml (1 szklanka) mleka o temperaturze pokojowej
- 250 g masła
- 1 roztrzepane jajko

(14-16
rogalików)

Przygotowanie krok po kroku

W kubeczku wymieszać drożdże z wodą, odstawić na 5 minut. W dużej misce umieścić mąkę, cukier, sól, mleko i drożdże, wymieszać za pomocą drewnianej łyżki, później mieszać składniki ręką lub mikserem. Kiedy ciasto zacznie formować się w kulę wyjąć je na posypaną mąką stolnicę, wyrabiać delikatnie przez 5 minut. Uformować kulę z ciasta, włożyć ją do miski wysmarowanej masłem, przykryć folią przezroczystą i odstawić do wyrośnięcia na 1 godzinę w temperaturze pokojowej. Wstawić do lodówki na kolejne 1/2 godziny.

Na lekko posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto na prostokąt, zostawić na 5 minut. Masło rozpuścić i uformować również na prostokąt, ułożyć w dolnej części prostokąta (powinno zajmować 1/3 jego części).

Ciasto pokroić na trójkąty, wysokie na około 15 cm od wierzchołka do podstawy trójkąta. Zwinąć w rogale rozpoczynając od podstawy trójkąta do końca wierzchołka. Dwie blachy do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia i posmarować masłem. Układać je na blasze w odstępach 5 cm, wyginać w kształt księżycy i delikatnie przyciskać końce do podłoża. Posmarować jajkiem i odstawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej na 2 godziny bez przykrycia. 20 minut przed pieczeniem nagrzać piekarnik do 220 stopni. Rogale ponownie posmarować jajkiem i wstawić do środkowej części piekarnika, temperaturę obniżyć do 200 stopni. Rogale piec przez 15 - 20 minut na złoty kolor.

Tosty francuskie

- danie z chleba nasączonego jajami i mlekiem, następnie smażone, podawane z dżemem, miodem lub owocami



- Pierwsza wzmianka o słodkim deserze z kromek pieczywa zamaczanych w mleku pojawiła się już w IV w.n.e. w jednym z większych dzieł kulinarnych przeszłości: "O sztuce kulinarnej" ksiąg dziesięć. Był to zbiór starożytnych przepisów kucharskich napisanych greką i łaciną



Sposób przygotowania

Potrzebujemy:

chleb zwykły, tostowy,
chałka lub bagietka
2 roztrzepane jajka
pół szklanki mleka
cukier puder
masło do smażenia
1 łyżeczka cukru
waniliowego
dżem, miód lub owoce do
wyboru



Przygotowanie krok po kroku:

1. Roztrzepane jajko mieszamy z łyżeczką cukru waniliowego. Dolewamy trochę mleka
2. Chleb lub chałkę kroimy w plastry i moczymy z obu stron w jajku
3. Następnie placki smażymy na maśle z obu stron do zarumienienia
4. Dodatki wybieramy dowolnie. Tosty doskonale smakują z dżemem, jogurtem, owocami, miodem czy kremem czekoladowym
5. Możemy zdecydować się również na wersję na ostro. Wtedy do jajek nie dodajemy cukru waniliowego

Croissant & Pain Perdu



**Opracowała Hajduk Ola
kl. 3b gim.**