

"CROISSANTS"

Ingredients:

Pel llevat:

.125 grs farina de força- 37 grs de llevat de forner

.62 grs d'aigua

Per la Massa.

.200 grs de farina de força 175 grs farina normal

.25 grs de sucre .15 grs de sal

.25grs de mantega l'aigua que admeti

.200 grs de mantega

Preparació:

Preparar el llevat barrejant la farina el llevat i l'aigua ; deixar-ho reposar per que fermenti.

Per la massa . Amb la farina fer un cercle i posar-hi a dintre la mantega 25 grs , el sucre , la sal i una mica d'aigua. Barrejar-ho i pasta-ho fins que sigui ben tou i elàstic. Incorporar-hi el llevat ja fermentat.

Treballar-ho fins a obtenir una massa llisa i elàstica.

Per fer la pasta de full .Estendre la massa i posar-hi els 200 grs de mantega. Cal doblegar-la dos o tres cops.

Deixar-la reposar i fer dos o tres cops més el doblec.

Aprimar la massa i tallar els triangles per fer les peces.



Pasta de briox (Coques i tortells):

Ingredients:

Pel llevat.

.250 grs farina de força- 60 grs de llevat de forner

.125 grs d'aigua tèbia

Per la Massa.

.500 grs de farina de força.250grs de farina normal

.150 grs de sucre .10 grs de sal

.250grs de mantega .185 grs d'aigua

.4 ous .essència de canyella i llimona.

Preparació:

Preparar el llevat barrejant la farina el llevat i l'aigua ; deixar-ho reposar per que fermenti.

Per la massa . amassar els altres ingredients i treballar-ho fins a fer que la pasta sigui ben tova i elàstica. Incorporar-hi el llevat ja fermentat.

Deixar-ho fermentar fins que dobli el seu volum.

Aprimar la massa i tallar-la per fer les peces. Podem decorar-ho amb fruita confitada ,pinyons, i sucre.



