



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CROISSANT (FRANSA)

### MALZEMELER

1 kg. Un  
250 gr. Soguk Süt  
300 gr. Soguk Su  
500 gr. Margarin  
Bir çay kasigi tuz  
50 gr. Yas Maya

### YAPILIŞ TARİFİ

Unun ortasi açilir, tüm malzemeler koyulur ve 3-4 dakika yogulur. Hazirlanan hamur 15 dakika buzlukta dinlendirilir. Dinlendirilmis hamur merdane ile 1.5-2 cm kalinliginda bir dikdörtgen seklinde açilir. Yumusatilmis 500 gr. margarin hamurun yarisini kapatacak sekilde dikdörtgen hale getirilip hamurun üzerine yerlestirilir. Margarinin hamurun disina tasmamasina dikkat edilmelidir. Hamurun margarinsiz bölümü diger kismın üstüne örtülür. Hamurun altına ve üstüne biraz un serpilip merdane ile 1.5 cm kalinliginda bir dikdörtgen olacak sekilde açilir. Üst üste geldiklerinde 3 kat olacak sekilde hamurun kenarlari katlanir ve buzlukta 15 dakika dinlendirilir. Ayni islem 20 dakikada bir olmak üzere iki kez tekrarlanir. Dinlendirilmis hamur istenilen kalinlikta açilir (min. 2-3 mm, max. 5-7 mm). Kruasan hamuru üçgenler olusturacak sekilde kesilir. Bu parçaların genis kismına tercihe göre marmelat, kasar veya sosis koyularak sarilip, firin tepsisine dizilir. Kruasarilan üzerine bir bez veya naylon örtülerek 35 °C sicakligi geçmeyecek bir ortamda mayalanmasi saglanir. Mayalanan kruasanlann üstlerine fırça ile yumurta sarisi sürülüp, 220-230 °C lik firinda 25-30 dakika pisirilir