

Croissant brioche Bimby



Ingredientes

Para a massa:

- 25grs de Fermento Fresco Levital
- 100ml de Leite
- 150ml de água das pedras
- 500grs de Farinha Schar Dolci
- 30g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar baunilhado
- 60grs de Margarina

Para a calda:

- 100gr de açúcar
- 100gr água

Para tender a massa:

- 100gr de margarina derretida

Preparação:

1. Juntar no copo: o leite, a água, o sal e o fermento na velocidade 2 durante 2 minutos, com temperatura a 37 graus.
2. Colocar os restantes ingredientes na velocidade 3 durante 30 segundos. De seguida na velocidade Espiga durante 5 minutos.
3. Retirar a massa do copo, fazer uma bola e deixar repousar.
4. Verificar se massa não fica mole, se ficar é necessário adicionar um pouco farinha q.b.
5. Reservar massa a descansar pelo menos 20 minutos
6. Quando o tempo terminar, ponha a massa sobre um saco de plástico transparente ou papel aderente para a estender melhor.

7. Estenda-a com um rolo da massa o mais fino que conseguir. Tente dar-lhe a forma aproximada de um retângulo.
8. Pincele o retângulo com a restante manteiga derretida, dobre o retângulo em três, volte a massa e volte novamente a esticá-la, formando de novo um retângulo.
9. Repita esta operação 3 vezes.
10. Estique-a e corte em triângulos de modo a enrolar e formar croissants.
11. Deixe repousar durante cerca de 30 min.
12. Pincele com leite e leve ao forno cerca de 15 minutos a 180°.
13. Entretanto prepare a calda:
14. Ponha no copo a água e o açúcar e programe 15 minutos, 100°, vel2.
15. Quando estiverem prontos, pincele-os logo com a calda, para que brilhem.

