



Постные круассаны из дрожжевого теста

Ингредиенты

- пшеничная мука хлебопекарная - 3 стакана,
- вода - 1,5 стакана,
- сухие дрожжи - 1,5 ст. л.,
- сахар - 6 ст. л.,
- соль - 1 щепотка,
- ванильный сахар - 8 г,
- растительное масло - 3 ст. л.,
- варенье - по вкусу.

Приготовление

1. Налить в миску немного тёплой воды и развести в ней дрожжи.
2. Добавить сахар и немного муки.
3. Перемешать и оставить на 10-15 минут до появления пенной "шапочки". Если "шапочка" не появилась, дрожжи следует заменить.
4. В поднимающуюся опару влить оставшуюся воду, просеять муку, ванильный сахар и соль.
5. Замесить тесто и оставить его в тёплом месте для подъёма на 1 час.
6. Поднявшееся тесто обмять, выложить на стол, присыпанный мукой и раскатать в квадрат.
7. Смазать поверхность теста одной столовой ложкой растительного масла, свернуть в виде конверта и повторить процесс ещё два раза.
8. Раскатать слоёное дрожжевое тесто в прямоугольный пласт. Разрезать тесто вдоль. Каждую полосу нарезать на треугольники.
9. На широкую сторону каждого треугольника положить немного густого варенья или джема и свернуть тесто рулетом, двигаясь в направлении узкого конца.
10. Переложить заготовки на противень, придать им загнутую форму и оставить в тёплом месте на 20 минут для подъёма.
11. Выпекать круассаны в разогретой до 180 градусов С духовке в течение 30 минут.

