Celozrnné croissanty

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

350 ml	mléko
50 g	cukr
14 g	instatní droždí
450 g	hladká špaldová mouka
trochu	sůl
340 g	máslo
	hladká mouka (na vál)
	vejce (na potření)
	sezamová a lněná semínka (na posypání)

Postup přípravy

Smícháme si vlažné mléko s cukrem a droždím a dáme ho na teplé místo vykynout. Až nám vzkypí kvásek, smícháme jej s moukou a solí. Vypracujeme jemné a hladké těsto. (Pokud by se těsto hodně lepilo, přidáme ještě trochu mouky.) Nyní si dáme máslo mezi dva papíry na pečení, roztlačíme ho do tvaru obdélníku a dáme ho na chvíli do lednice. Z těsta mezitím vyválíme obdélník o síle 1 až 2 cm. Na něj (úhlopříčně doprostřed) položíme vychlazený obdélník z másla a těsto přes něj přeložíme jako obálku. Opět rozválíme, znovu přeložíme a rozválíme. Opakujeme několikrát. (V průběhu můžeme dát těsto s máslem znovu vychladit, aby máslo nerozteklo, ale “plátkovalo se”.) Nakonec vyválené těsto nakrájíme na rovnoměrné trojúhelníky, zatočíme do tvaru croissantů a necháme na plechu s pečicím papírem dovykynout. Mezitím si rozehřejeme troubu na 200° Celsia. Vykynuté croissanty potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme sezamovými a lněnými semínky podle chuti. Plech vložíme do trouby a pečeme zhruba 15 minut. Hotové celozrnné croissanty podáváme s máslem, medem, džemem, nebo jen tak samotné.