Croissant – čokoládový chlebíček

Suroviny na cesto:
670 g hladkej múky
300 g masla
170 ml vody
100 ml mlieka
65 g kryštálového cukru
42 g droždia FALA
1 vajce
štipka soli

Suroviny na náplň a posypanie:
100 g sekaných mandlí
čokoláda na varenie
1 vajce na potretie

Postup:

Múku preosejeme, osolíme, pridáme cukor, droždie, 1 vajíčko, vlažné mlieko a vodu. Hmotu vypracujeme na polotuhé cesto, vyvaľkáme na obdĺžnik 40 × 20 cm, pokladieme naň plátky masla, uzavrieme do cesta, znovu rozvaľkáme tak, aby nám maslo nepretrhlo cesto a znovu zložíme na menší tvar. Necháme prikryté 10 minút kysnúť. Rozvaľkanie, prekladanie a kysnutie cesta opakujeme trikrát.

Cesto prikryjeme utierkou a necháme kysnúť asi polhodinu, pokiaľ nezdvojnásobí svoju veľkosť.

Rozvaľkáme cesto na obdĺžnik 30 × 60 cm a rozkrájame ho na trojuholníčky. Zvinieme ho od základne ku špičke do tvaru croissantu. Na čokoládové chlebíčky z cesta vykrajujeme obdĺžniky, naplníme ich čokoládou a dlhšie konce preložíme do stredu tak, aby sa prekrývali.

Croissanty alebo chlebíčky položíme na pomastený a múkou vysypaný plech, ďalej od seba, spojom dole. Necháme ešte najmenej hodinku kysnúť pri izbovej teplote, potrieme rozšľahaným vajíčkom, posypeme plátkami mandlí a pečieme dozlata v rozpálenej rúre asi 12 – 18 minút pri teplote 180 °C.

Croissanty môžeme pred pečením podľa chuti naplniť kúskami horúcej čokolády, studeným pudingom alebo ovocnou marmeládou.