בישולים

לחמניות קרואסון

רכיבים

- 1/2 2/1 קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- מיליליטר חלב
- 1/3 3/1 כוס סוכר לבן
- ביצה
- גרם חמאה
- 1/3 3/1 כוס שמן קנולה
- 1/2 2/1 כפית מלח ופלפל שחור
- ביצה

הכנה

1. בקערת מיקסר עם וו לישה מערבבים קמח ושמרית. מוסיפים חלב, סוכר, ביצים, חמאה, שמן ומלח ומעבדים 5 דק' עד לקבלת בצק חלק, אחיד ולא דביק. מכסים ומניחים לתפיחה עד להכפלת הנפח.
2. מוציאים את הבצק התפוח מהקערה למשטח מקומח ומחלקים ל-3 חלקים שווים.
3. מרדדים כל חלק לעיגול בעובי 1/2 ס"מ, וחותכים למשולשים (כמו פיצה). מגלגלים מהבסיס לכיוון השפיץ ומניחים באופן מרווח על תבנית מרופדת בנייר אפייה.
4. מכסים ומתפיחים עד להכפלת הנפח.
5. מחממים תנור ל-190 מעלות.
6. מברישים בביצה טרופה ואופים כ-15 דקות, עד שהלחמניות זהובות (גם מלמטה) ועדיין רכות למגע. מגישים מיד.

12 servings 12