Ciasto półfrancuskie

Olla

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

0 min | średni | 2 porcje

Składniki:

- woda - 50 ml
- mleko - 130 ml
- jajko - 1 szt.
- mąka pszenna - 350 g
- masło - 250 g
- drożdże suszone - 1 opakowanie
- cukier - 30 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miseczki wlać wodę, mleko, wbić jajko i roztrzepać widelcem.
Do większej miski wsypać mąkę, drożdże, sól i cukier, wymieszać. Dodać zimne kawałki masła i miksować powoli, do czasu aż składniki się połączą. Do masy dodać zawartość miseczki i wymieszać rękami. Przykryć ciasto folią i odstawić do lodówki na całą noc.

Kolejnego dnia wyjmujemy ciasto z lodówki. Pozostawiamy w temperaturze pokojowej przez 1 godzinę. Rozwałkowujemy niezbyt cienko na kwadrat - można podsypywać mąką-ciasto składamy na pół, obracamy i znów składamy na pół-jak serwetkę. Wałkujemy i znów składamy.
Gotowy płat ciasta schładzamy przed pieczeniem w lodówce przez 30 minut owinięty folią,

Z gotowego płata można formować dowolne ciastka. Po uformowaniu powinny podrosnąć około 1/2 godziny .

Piec około 15 - 20 minut w temperaturze 180ºC.