Kelt tésztás csokis croissant - puha, foszlós péksütemény házilag

Puha, vajas kelt tészta gazdag csokis töltelékkel - ellenállhatatlan házi finomság.

Előkészítés: 10 perc | Elkészítés: 80 perc | Adag: 8 | Desszert

HOZZÁVALÓK

- 170 ml langyos tej
- 170 ml langyos víz
- 100 g vaj
- 1 tojásfehérje
- 7 g instant élesztő
- 2 teáskanál cukor
- 1¾ teáskanál só
- 500-540 g finomliszt
- 2 evőkanál kakaópor
- 1 tojássárgája (kenés)
- Nutella (töltelék)

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.06.14

ELKÉSZÍTÉS

1.

Az élesztőt felfuttatom a cukros és langyos tejben és vízben.

2.

A hozzávalókat összegyúrom, a tésztát két részre szedem és az egyik feléhez hozzákeverem a kakaóport.

Letakarva kb. 40 percig kelesztem.

3.

A tésztát miután megkelt a képen látható módon helyezem egymásra.

4.

A világos tészta széleit összecsipkedem.

5.

A tésztát kinyújtottam, háromszögeket vágtam belőle és a darabot hosszabb végébe Nutellát kanalaztam.

6.

A töltelékes részével kezdve felcsavartam őket, letakarva még kb. 10 percig pihentek majd tojássárgájával megkentem a tetejüket.

7.

180 fokon kb. 20-25 perc alatt készre sütöttem.