Receptura na ciasto francuskie

**Ciasto francuskie**



[Drukuj przepis](https://www.everyday-delicious.pl/wprm_print/1336)

 czas przygotowania40 min

 porcje[500](https://www.everyday-delicious.pl/ciasto-francuskie/) g

**składniki**

* 250 g mąki
* 170 g masła zimnego z lodówki
* 30 g masła roztopionego
* 1 łyżeczka soli
* 100 ml zimnej wody + 1 łyżka

**wykonanie**

**Ciasto:**

* 30g masła rozpuścić w garnku na małym ogniu, dodać wodę.
* W misce zmieszać mąkę z solą, zrobić w środku dołek, wlać do niego wodę z masłem.
* Stopniowo mieszać palcami, od środka na zewnątrz, aż mąka pochłonie wodę, następnie rękami szybko uformować kulę z ciasta, bez wygniatania delikatnie rolować ciasto, aż powstanie kula, ciasto nie musi być idealnie gładkie
* Kulę lekko spłaszczyć, zawinąć szczelnie z folię plastikową i włożyć do lodówki na 1 godzinę.
* Gdy minie godzina, przygotować:

**Masło:**

* Między dwoma kawałkami folii plastikowej lekko ocieplić 170g masła. Można to robić rękami, albo lekko uderzać w nie wałkiem aż lekko zmięknie. Ma mieć taką konsystencję jak ciasto, nie może być za twarde bo przy wałkowaniu będzie pękać, nie może być też za miękkie, bo będzie się kleić, wystawać spod ciasta i nie utworzą się osobne warstwy ciasta i masła.
* Rozwałkować kwadrat (między dwoma kawałkami folii) o boku około 12x12 cm i 1 cm grubości (nie musi być dokładnie takich wymiarów). Włożyć do lodówki.

**Połączenie ciasta i masła:**

* Wyjąć ciasto z lodówki, naciąć nożem krzyż na wierzchu, rozwałkować nacięte części w 4 strony (na tym etapie nie musi być super równo). Rozwałkować mniej więcej na taką wielkość, żeby w środku mieścił się kwadrat masła, a rozwałkowane w 4 strony ciasto mogło go przykryć.
* Na środku ciasta położyć kwadrat masła wyjęty z lodówki. Zawinąć rozwałkowane boki ciasta do środka jak kopertę, przykrywając masło, zlepić brzegi ciasta (masło musi być w każdym miejscu przykryte ciastem, nie może wystawać).

**Składanie – ciasto składamy 6 razy:**

* Teraz trzeba ten kwadrat rozwałkować na prostokąt 3x dłuższy niż szerszy, np. o wymiarach 15x45cm i złożyć go na 3: dolną 1/3 założyć na środkową 1/3, potem górną 1/3 założyć na środkową 1/3 (1 składanie)
* Przy wałkowaniu cały czas podsypywać mąką, ciasto nie może przywrzeć do blatu (to popsuje warstwy). Najlepiej co jakiś czas podnosić ciasto i sprawdzić, czy nie przywarło. Gdy ciasto już jest rozwałkowane, nadmiar mąki należy strzepywać. Najlepiej wałkować na silikonowej macie, ciasto mało do niej przywiera, a jak będzie zbyt ciepłe i będzie się lepić, można je szybko przenieść na macie do lodówki. Jeśli w którymś miejscu wystaje masło, wklepać w to miejsce mąkę. Starać się żeby rozwałkowany płat miał kąty proste.
* Ciasto włozyć na 1 godzinę do lodówki. (Jeżeli macie w kuchni bardzo zimno, można wykonać od razu drugie składanie, wszystko zależy od temperatury ciasta, jeśli widzicie że jest bardzo miękkie, klei się, masło zaczyna wystawać, lepiej schować go do lodówki i zaczekać, żeby nie zniszczyć warstw ciasta i masła. Robienie ciasta francuskiego w upały to w ogóle zły pomysł, o czym sama się przekonałam)
* Czas na 2 i 3 składanie:
* Ciasto obrócić o 90 stopni w lewo (w stosunku do tego, jak było ułożone po pierwszym składaniu), można sobie wyobrazić, że blok ciasta to książka: grzbiet ciasta ma być z lewej strony, a otwarcie z prawej, rozwałkować, powtórzyć składanie (tak samo jak poprzednim razem, złożyć na 3). Znowu obrócić ciasto o 90 stopni w lewo (grzbiet bloku po lewej, otwarcie po prawej) i złożyć jeszcze raz tak samo na 3.
* Ciasto owinąć w folię, włożyć do lodówki na 1 godzinę. (I znowu wszystko zależy od temperatury ciasta i otoczenia, jeśli bardzo Wam się śpieszy można próbować składać już po 30 minutach, ale lepiej jest poczekać.)
* 4 i 5 tura składania: tak samo jak wcześniej. Ciasto owinąć w folię, do lodówki na 30-60 minut (tylko jeśli ciasto nie jest miękkie i się nie lepi, jeśli tak jest zrobić przerwę między składaniami i włożyć ciasto do lodówki)
* 6 = ostatnia tura składania: tak samo jak wyżej. Po ostatnim składaniu włożyć ciasto do lodówki na 1 godzinę.
* Rozwałkować na taką grubość, jaka podana jest w przepisie.