



CROISSANT GASTRONOMICI (PANDORA SALATA)

LIEVITATI SALATI - GASTRONOMICI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT GASTRONOMICO

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|-----------|
| PANDORA SALATA | g 1000 |
| LIEVITO COMPRESSO | g 60 |
| ACQUA - A 20°C | g 400-450 |

PREPARAZIONE

Impastare PANDORA SALATA, lievito ed acqua, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Lasciare riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|-------|
| MARBUR CROISSANT 20% | g 250 |
|----------------------|-------|

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.
Dare 2 pieghe a 3.
Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10 minuti.

FINITURA

INGREDIENTI

| | |
|------------------|------|
| UOVA | Q.B. |
| SEMI DI PAPAVERO | Q.B. |

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spianare la pasta allo spessore di circa mm 4 e ritagliare dei triangoli del peso voluto.

Mettere sulla loro base un ripieno di tipo gastronomico quale ad esempio: prosciutto cotto, spinaci lessati e ricotta, spinaci lessati e formaggio, wurstel, formaggi, ecc.

Arrotolarli ben stretti, iniziando dalla base verso la punta e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

Far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti circa a 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa (temperatura non superiore a 26°C se si sfoglia con il burro e a 30°C se si utilizza la margarina).

Cuocere i croissant in forno statico a 200-220°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo ed aver cosperso la superficie con semi di papavero.

TIPS:

-Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.