CROIBRAID AI CEREALI CON NOCI E MIELE

PICCOLI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 1.000
ACQUA	g 200
LATTE	g 200
LIEVITO - BIRRA	g 50
SALE	g 15
TRIAL THERMOTECH	g 10

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta non completamente liscia.

Stendere l'impasto su di una teglia e lasciarlo riposare per almeno 3 ore in frigorifero (+5°C) coperto con un foglio di plastica.

SFOGLIATURA OPZIONE 1

INGREDIENTI

BURRO PLATTE	g 500

SFOGLIATURA OPZIONE 2

INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%	g 500

FARCITURA

INGREDIENTI

HONEYFILL	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta, porre al centro burro o MARBUR CROISSANT e ripiegare la pasta su di essa in modo da avvolgerla completamente.

Spianare e ripiegare su sé stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta e mettere in frigorifero per un'altra ora.

Ripetere un’altra volta l’operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di 2 pieghe a 4, quindi lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero ben coperto.

Spianare infine allo spessore di 4 millimetri circa, tagliare dei rettangoli di pasta 12 x 6,5 centimetri.

Fare due tagli così da formare tre strisce uguali, spalmare su tutta la superficie un velo di HONEYFILL e far aderire delle noci a pezzetti ed intrecciare.

Arrotolare partendo dal lato chiuso e disporre negli stampi di carta da muffin e mettere in cella di lievitazione a 25°C per 3 ore per impasto sfogliato con burro ed a 28°C per circa 120-150 minuti per impasto sfogliato con MARBUR CROISSANT.

Lucidare con uovo sbattuto, decorare con granelli di zucchero e cuocere in forno statico a 180-200°C per circa 15 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire in fase di sfogliatura il burro o MARBUR CROISSANT con KASTLE CROISSANT.