



CROISSANT A LIEVITAZIONE NATURALE

👤 Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

PRIMO IMPASTO

farina - 380-420w 0,5 p/l
acqua
NATUR ACTIV
zucchero semolato
uova intere

1000g
500g
60g
100g
100g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
Porre a lievitare per 16 ore a 22°C.

SECONDO IMPASTO

farina - 380-420w 0,5 p/l
YORK EVOLUTION
burro 82% m.g. - morbido
uova intere
miele
zucchero semolato
sale fino

500g
12g
150g
300g
30g
150g
20g

Eeguire il secondo impasto aggiungendo alla pasta lievitata tutti gli ingredienti tranne le uova.
Aggiungere le uova poco alla volta.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 1 ora, dopodiché porre in frigorifero fino al completo raffreddamento della pasta.

SFOGLIATURA

burro piatto - 250g per Kg d'impasto

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto.
Dare 2 pieghe a 4.
Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli.

Arrotolarli ben stretti curvandone le estremità nella forma classica del croissant e porli su teglie.

Dopo aver surgelato i croissant appena formati si possono far lievitare a temperatura di 27-28°C per 8-10 ore.

Lucidare i croissant pennellandoli con uovo e cuocere a 180-190°C per 18-20 minuti.



Extraordinary
made simple.