



# CROISSANT A LIEVITAZIONE NATURALE

👤 Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

## PRIMO IMPASTO

### INGREDIENTI

farina - 380-420w 0,5 p/l

acqua

NATUR ACTIV

zucchero semolato

uova intere

### PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

500g Porre a lievitare per 16 ore a 22°C.

60g

100g

100g

## SECONDO IMPASTO

### INGREDIENTI

farina - 380-420w 0,5 p/l

YORK EVOLUTION

burro 82% m.g. - morbido

uova intere

miele

zucchero semolato

sale fino

### PREPARAZIONE

500g Eseguire il secondo impasto aggiungendo alla pasta lievitata tutti gli ingredienti tranne le uova.

12g Aggiungere le uova poco alla volta.

150g Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 1 ora, dopodiché porre in frigorifero fino al completo raffreddamento della pasta.

300g

30g

150g

20g

## SFOGLIATURA

---

### INGREDIENTI

burro piatto - 250g per Kg d'impasto

### PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto.

Dare 2 pieghe a 4.

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

## 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.