

CROISSANT A LIEVITAZIONE NATURALE

Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

PRIMO IMPASTO

farina - 380-420w 0,5 p/l	1000g
acqua	500g
NATUR ACTIV	60g
zucchero semolato	100g
uova intere	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	500g
YORK EVOLUTION	12g
burro 82% m.g. - morbido	150g
uova intere	300g
miele	30g
zucchero semolato	150g
sale fino	20g

Eseguire 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.

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.