

# **CROISSANT A LIEVITAZIONE NATURALE**

Livello intermedio

### **PRIMO IMPASTO**

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

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
500g Porre a lievitare per 16 ore a 22°C.

acqua 500g Porre a lievitare per 16 ore a 22°C NATUR ACTIV 60g

zucchero semolato 100g uova intere 100g

## **SECONDO IMPASTO**

## INGREDIENTI PREPARAZIONE

farina - 380-420w 0,5 p/l 500g Eseguire il secondo impasto aggiungendo alla pasta lievitata tutti gli

YORK EVOLUTION 12g ingredienti tranne le uova.

burro 82% m.g. - morbido 150g Aggiungere le uova poco alla volta.

uova intere 300g Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 1 ora, dopodiché porre in

30g frigorifero fino al completo raffreddamento della pasta.

zucchero semolato 150g

sale fino 20g

# **SFOGLIATURA**

miele

#### 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.