



# CROISSANT SALATI (PANDORA SALATA)

chef Livello base

LIEVITATI SALATI - GASTRONOMICI

## IMPASTO CROISSANT SALATO

### INGREDIENTI

PANDORA SALATA

lievito compresso

acqua - a 20°C

### PREPARAZIONE

1000g Impastare PANDORA SALATA, lievito ed acqua, fino ad ottenere una pasta

60g liscia e vellutata.

400-450g Lasciare riposare, coperta da un telo, per 10 minuti a temperatura ambiente.

## SFOGLIATURA

### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

### PREPARAZIONE

250g Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.

Dare 2 pieghe a 3.

Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10 minuti.

## **Composizione finale**

---

Dopo il riposo, spianare allo spessore di circa mm 4 e ritagliare dei triangoli del peso voluto.

Arrotolarli ben stretti, iniziando dalla base verso la punta e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

Far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti circa a 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa (temperatura non superiore a 26°C se si utilizza il burro e a 30°C se si utilizza la margarina).

Cuocere i croissant in forno statico a 200-220°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.

AVVERTENZE:

-Si consiglia di passare alla cottura prima di raggiungere il massimo della lievitazione.