

# **CROISSANT (PANDORA G.S.)**

## **PASTA CROISSANT**

#### INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO

lievito

acqua - fredda (5-10°C)

### PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

40g Far riposare per 5-10 minuti a temperatura ambiente.

400-450a

## **SFOGLIATURA**

#### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20% - plastificata

#### PREPARAZIONE

400g Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT. Dare 2 pieghe a 4.

Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

## **Composizione finale**

Spianare 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.

Porli su teglie e far lievitare per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C con umidità relativa dell' 80% circa.

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

Lucidare i croissant pennellandoli con uovo e cuocere a 190-200°C per 17-20 minuti.