

# **CROISSANT GASTRONOMICI (PANDORA SALATA)**

# LIEVITATI SALATI - GASTRONOMICI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## IMPASTO CROISSANT GASTRONOMICO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANDORA SALATA	g 1000	Impastare PANDORA SALATA, lievito ed acqua, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.
LIEVITO COMPRESSO	g 60	Lasciare riposare per 10 minuti a temperatura ambiente.
ACQUA - A 20°C	g 400-450	

#### SFOGLIATURA

	PREPARAZIONE
g 250	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.
	g 250

#### **FINITURA**

## INGREDIENTI

Q.B. UOVA Q.B. SEMI DI PAPAVERO

#### COMPOSIZIONE FINALE



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

Mettere sulla loro base un ripieno di tipo gastronomico quale ad esempio: prosciutto cotto, spinaci lessati e ricotta, spinaci lessati e formaggio, wurstel, formaggi, ecc.

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 sfoglia con 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 ed aver cosparso la superficie con semi di papavero.

TIPS:

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

