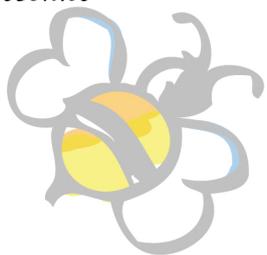




Croissant - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



dolce - dolci per colazione - farina di frumento

l'ho già provata e devo dire che sembrano i croissant della pasticceria, ecco le dosi:

500gr di farina di frumento setacciata (va bene anche quella 00)
300gr di burro
50gr di zucchero
10gr di sale
15cl di latte
20cl di acqua
10gr di lievito di birra
1 uovo battuto per la doratura

procedimento:

Sciogliere il lievito in una ciotola contenente 20cl di acqua tiepida e unirevi lo zucchero il sale e il lievito. Disponete la farina sul piano da lavoro a mo' di fontana e versare la miscela precedentemente ottenuta e 15cl di latte: lavorare bene il tutto, fino ad ottenere un composto liscio, riporre in una terrina e lievitare 2 ore a temperatura ambiente.

Comprimete la pasta con i pugni lavorandola energicamente.

Con il matterello stendete i 300gr di burro e staccatene dei pezzi.

Stendete la pasta in un grande rettangolo e ponete il burro al centro, piegate la pasta in tre con il burro all'interno. Infarinare il piano di lavoro, stendete la pasta con il matterello e piegatela in quattro e ancora in due.

Avvolgetela in un foglio di pellicola e mettete in frigo per 30 minuti.

Poi voltate la pasta per avere la giuntura sulla destra, stendetela ancora, piegatela in tre e lasciate riposare in frigo per altri 30 minuti.

Stendetela nuovamente a rettangolo e tagliatela con una rotella formando dei triangoli.

Con la punta delle dita arrotondate dalla base fino al vertice e arcuateli leggermente, spennellateli con l'uovo battuto e fate lievitare un'ora.

Portare a 220° il forno, spennellare di nuovo i croissant, metterli nel forno caldo e cuocere per 15-20 min. controllandone il colore.

Fateli raffreddare su una griglia e servire ancora tiepidi.

ingredienti per 16 piccoli croissant

500 gr farina
300 gr burro
50 gr zucchero
10 gr sale
20 cl acqua
15 cl latte
10 gr lievito di birra
1 uovo battuto per la doratura

preparazione

sciogliere il lievito in una ciotola contenente 20 cl di acqua tiepida e unirvi lo zucchero, il sale e il lievito. Disporre a fontana la farina e versare al centro la miscela preparata, quindi lavorare il tutto per ottenere una pasta morbida e liscia. Formare una palla, coprirla con un panno umido e lasciar lievitare per 2 ore.

Con il matterello stendere il burro e staccarne dei pezzi.

Lavorare la pasta, stenderla col matterello in un grande rettangolo e porre il burro al centro.

Piegare la pasta in tre col burro all'interno.

Infarinare il piano di lavoro. Stendere la pasta e piegarla in quattro e poi ancora in due.

Avvolgerla in un foglio di pellicola trasparente e tenerla in frigo per 30 min.

Voltare la pasta per avere la giuntura sulla destra, stenderla ancora in un rettangolo e piegarla in tre.

Lasciar riposare in frigo per 30 min.

Stenderla ancora in un rettangolo e tagliarla con la rotella o un coltello appuntito formando dei triangoli.

Con la punta delle dita avvolgere i triangoli dalla base fino al vertice e arcuarli leggermente.

Disporli sulla piastra del forno e spennellarli con l'uovo battuto.

Lasciar lievitare 1 ora.

Portare il forno a 220°.

Spennellare ancora i croissant con l'uovo battuto. Cuocere in forno per 15/20 min controllando il colore.

Far raffreddare su una griglia.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it