

GRANFESTA- Croissant Vegan con lievito naturale

GRANFESTA	1.000 g
Zucchero	150 g
Olio di riso o d'oliva EVO	50 g
Acqua	440 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.690 g

Per sfogliare

Margarina per sfogliare	400 g
Totale Per sfogliare	400 g

Lavorazione:

impastare GRANFESTA con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. A piacere aggiungere aromi.

Temperatura impasto: 24/26°C.

Riposo: 30 minuti a +4°C

Sfogliare con margarina dando 2 pieghe a 3 in sfogliatrice

Riposo 30 minuti a +4°C

Dare una piega a 3

Riposo 30 minuti a +4°C

Stendere all'altezza di 4 mm e formare. Disporre i croissant su teglia con carta forno.

Lievitazione: 30 °C U.R. 80% per 60-90 minuti ca.

Lucidare con UNISHINE PLUS o zucchero a velo

Cottura: Statico 200°C per 20 minuti circa - Rotor 180°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com