

GRANFESTA- Croissant con lievito naturale

GRANFESTA	1.000 g
Zucchero	150 g
Burro	100 g
Uova intere	100 g
Acqua	360 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.760 g

Per sfogliare

Burro/Margarina	550 g
Totale Per sfogliare	550 g

Lavorazione:

Impastare GRANFESTA, con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
Temperatura impasto: 26°C.

Lasciar riposare l'impasto in frigorifero a +5°C per 15 ore ca.

Sfogliare con il burro/ margarina dando 1 piega a 2 su tavolo e 2 a 3 in sfogliatrice.

Lasciar riposare 30 minuti in frigorifero.

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.

Cottura: forno rotor 180°C per 24 minuti circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com