

SUPERKOMPLET - Croissant ai cereali

SUPERKOMPLET	1.000 g
Farina W 380	250 g
MULTICEREAL	250 g
Acqua	550 g
Tuorli	100 g
Zucchero	150 g
Lievito di Birra	75 g
Sale	7 g
Totale	2.382 g

Per sfogliare

Margarina	750 g
Totale Per sfogliare	750 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro o la margarina per sfogliare fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Lasciar riposare l'impasto un'ora a 30°C. Portare l'impasto all'altezza di 5 cm e farlo riposare in frigorifero per 60 minuti ca. Sfogliare con il burro/ margarina dando 2 pieghe a 4. Stendere e formare. Disporre i croissant su teglia, far lievitare a 30°C con il 70% di umidità relativa per 1 ora e 30 / 2 ore ca.

Cottura: 180°C per 20/22 minuti circa forno rotor.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com