



## CROFFLE SALATO

---

<b>KOMPLET Buttertoast</b>	1.000 g
Acqua	500 g
Olio EVO	50 g
Lievito	40 g
Burro/margarina	400 g

### Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/la margarina finché l'impasto risulti liscio e cordoso.

Temperatura della pasta: 24-26°C. Riposo: 20 min. ca.

Tirare a sfoglia dando tre pieghe a tre, aggiungendo il burro o la margarina per sfoglia. Stendere, tagliare a triangoli e formare.

Disporre i Croissant su carta da forno.

Lievitazione: 30°C per 50 min. ca. U.R. 70%

Una volta completamente lievitati, abbattere i Croissant portandoli a una temperatura interna di -18°C.

Stoccare in conservatore.

Al momento della cottura su piastra, estrarre i croissant dal conservatore 10 minuti prima della cottura scongelandoli leggermente.

**Cottura piastra Waffle:** stampo unto, riferimento di cottura circa 190°C per 3 minuti circa. Decorare a piacere.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!