

CROISSANT LIEVITAZIONE DIRETTA

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Zucchero	150 g
Burro	100 g
Uova intere	250 g
Acqua	250 g
Lievito di birra	50 g

Per sfogliare:

Burro o margarina	400 g

Modalità d'impiego:
Impastare **KOMPLET Granfesta**, con gli altri ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.
Temperatura impasto: 22-24°C.
Lasciar riposare l'impasto un'ora a 30°C, fino a raggiungere il 50% in più del volume iniziale.
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.
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 90-120 minuti ca.
Pennellare con uovo.

Cottura: Forno statico 205°C per 20 minuti circa. Rotor 180°C.

La qualità piace!