



CROISSANT LIEVITAZIONE DIRETTA VEGANO

KOMPLET Granfesta	1.000 g
Zucchero	150 g
Margarina vegetale	100 g
Acqua	450 g
Lievito di birra	50 g
Aromi	q.b.

Per sfogliare:

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 x 60 minuti circa 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 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 60-90 minuti ca.
pennellare con unishine.

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



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!