



CROISSANT PRONTOFORNO

SUPERKOMPLET	1.000 g
Acqua	400-450 g
Lievito di birra	50 g
Aromi a piacere	q.b.

Per sfogliare

Burro o margarina	300-400 g
-------------------	-----------

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/la margarina fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura impasto: 24-26°C.

Riposo: 15 min. ca.

Sfogliare con burro/margarina dando 2 pieghe a 4.

Riposo: 20 minuti a +4°C

Stendere, formare e disporre su teglia.

Lievitazione: 30°C per 60 min. ca. U.R. 75%

Lucidare a piacere.

Abbattere i croissant portandoli a una temperatura interna di -18°C.

Stoccare in conservatore a -18°C.

Al fabbisogno estrarre i croissant dal conservatore 10 minuti prima della cottura scongelandoli leggermente.

Cottura: Forno statico 190 °C per 20 min. ca. Rotor 170°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!