



CROISSANT AI 5 CEREALI (POKERPAN)

IMPASTO

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|-----------|
| POKERPAN | g 1.000 |
| FARINA 00 "FORTE" | g 1.000 |
| ZUCCHERO | g 300 |
| BURRO | g 200 |
| TRIAL/S | g 30 |
| UOVA INTERE | g 200 |
| ACQUA | g 700-800 |
| LIEVITO DI BIRRA | g 70-80 |
| MARGARINA PLATTE CROISSANT | - |

PREPARAZIONE

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Far riposare per 15 minuti a temperatura ambiente.

STESURA

PREPARAZIONE

Stendere la pasta, porre al centro la margarina (250 grammi ogni chilogrammo d'impasto) e ripiegare su di essa la pasta in modo da avvolgerla completamente.

Spianare la pasta e ripiegarla su se stessa in tre strati; ripetere per tre volte l'operazione di spianatura e ripiegatura per un totale di tre pieghe a tre, quindi lasciare riposare per 5 minuti.

PREPARAZIONE

Spianare infine la pasta allo spessore di circa 4 millimetri e tagliarla a forma di triangoli, arrotolarli ben stretti e porli su teglie curvandone le estremità nella forma classica del croissant.

Lasciare in cella di lievitazione per 80-90 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell'80% circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere i croissant a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.