



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.