



Croissant gusto Pizza



Ricetta per croissant alla pizza.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Sale
Pomodoro in polvere
Paprika dolce in polvere
Mozzarella liofilizzata
Olive verdi essiccate
Cipolla in polvere
Basilico liofilizzato
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

PIZZA MEDITERRANEA 700 g
Farina di grano tenero (380W) 300 g
Acqua fredda 450 g
Burro 100 g
MT GELO 50 g
Lievito 25 g

Burro/Margarina 500 g
(per laminazione)

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina per laminazione fino a quando l'impasto non risulterà asciutto.

Lasciare riposare coperto da un telo per 8/10 minuti.

Stendere la pasta e porre la centro il burro/margarina.

Ripiegarla su se stessa in modo da avvolgerla.

Dare due pieghe a tre (piega semplice).

Lasciar riposare per 10 minuti

Completare con l'ultima piega a tre (piega semplice) e procedere con la formatura dei croissant.

Mettere in lievitazione su teglia per 3 ore a 28/30°C o comunque fino alla triplicazione del volume iniziale.

Cuocere a 165/175 °C in forno rotativo/ventilato o a 190/200°C in forno statico per circa 17/20 mimuni per pezzature da 60/65g