



Croissant Integrale



Ricetta per croissant integrali

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Crusca di grano tenero
Zucchero
Grasso vegetale in polvere
Tuorlo d'uovo in polvere
Latte intero in polvere
Sale
Emulsionante E472(e)
Farina di grano maltato
Enzimi
Aromi naturali
Acido ascorbico

Ricetta

BONDOLCE 800g
BONCRUSCA 200g
Acqua fredda 450g
Burro 100g
MTGELO 50g
Lievito 30g

Burro/Margarina (per laminazione) 500g

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti tranne il burro/margarina da laminazione fino a quando l'impasto non risulterà asciutto.
Lasciar riposare coperto da un telo per 8/10 minuti
Stendere la pasta, porre al centro il burro/margarina.
Piegare la pasta in modo da avvolgerla.
Dare 2 pieghe a 3 (piega semplice) e lasciar riposare per 10 minuti.
Dare ultima piega a 3 (piega semplice) e procedere con la formatura dei croissant
Mettere in lievitazione su teglia per 3 ore a 28/30°C fino alla triplicazione del volume.
Cuocere a 165/175°C in forno rotativo/ventilato o a 190/200°C in forno statico per circa 17/20 minuti per pezzature da 60/65 g.