



Croissant ai Cereali



Ricetta per croissant ai cereali.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Semi di sesamo
Crusca di grano tenero
Farina di mais
Semola di soia tostata
Semi di lino
Fiocchi di avena
Farina integrale di segale
Miglio
Fiocchi d'orzo
Pasta acida di segale
Estratto di orzo maltato
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido ascorbico

Ricetta

Farina di grano tenero (380W) 500g
EPTASI 500g
Acqua fredda 450g
Burro 130g
Zucchero 50g
MTGELO 50g
Sale 35g
Lievito 25g

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 10 minuti
Completare con l'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.