



### 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