



Linea miglioratori

TRIAL



croissant al farro

PAN DI FARRO	g 1.000
Farina 00 "forte"	g 1.000
Zucchero	g 300
Burro o margarina crema	g 200
TRIAL S	g 30
Uova intere	g 200
Acqua	g 700-800
Lievito	g 70-80
Margarina platte croissant	

Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Far riposare per 15 minuti a temperatura ambiente. 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.

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. Cuocere i croissant a 190-200°C per 20 minuti circa, dopo averli lucidati pennellandoli con uovo.