

## CROISSANT con impasto diretto

### **DOLCE FORNO o PANETTONE g 1.000**

Acqua g 100

Latte g 150

Uova intere g 150

Burro o **MARBUR CREMA** g 150

Lievito g 40

Sale g 10

**IMPASTO:** impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua che dovrà essere aggiunta in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Lasciare riposare per circa 30 minuti in frigorifero (+5°C). Stendere la pasta, porre al centro la margarina platte (g 260/kg pasta) e ripiegare la pasta su di essa in modo da avvolgerla completamente.

Spianare e ripiegare su se stessa in quattro strati la sfoglia ottenuta; ripetere un'altra volta l'operazione di spianatura e ripiegatura, così da ottenere un totale di due pieghe a quattro, quindi lasciare riposare per 10-15 minuti in frigorifero. Spianare infine allo spessore di 4 millimetri circa, tagliarla a forma di triangoli e formare i croissant. Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%. Lucidare con uovo sbattuto e cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti.

**AVVERTENZE:** i migliori risultati si ottengono cuocendo i croissant prima che la lievitazione raggiunga il culmine. È possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente.