

Croissant con MORA

INGREDIENTI

Farina MORA	1000 g
K2 (1 %)	10 g
acqua fredda	450/500 g
Sale	20 g
Uova intere	n° 2 = 100g
Zucchero	150 g
Fruttosio	25 g
Lievito birra	30 g
Burro	50 g

PROCEDIMENTO

Lavorare il burro morbido con lo zucchero.

Aggiungere i tuorli sempre mescolando, poi aggiungere la farina, il sale e gli aromi.

Lasciar riposare almeno un ora in frigo prima dell'utilizzo.

Margarina sfoglia g. 250 per 1 Kg d'impasto

Impastare gli ingredienti nell'impastatrice fino ad ottenere un impasto liscio e vellutato. Temperatura impasto 24°C.

Spianare l'impasto in una teglia e metterlo in frigorifero (ben chiuso da un avvolgimento di nylon).

Lasciare riposare in frigo tutta la notte.

Pesare la margarina necessaria e laminarla a strato sottile (6 mm).

CHIUSURA

Laminare l'impasto freddo e stendervi sopra la mattonella di margarina.



Chiudere sulla margarina il lembo di sola pasta.

Chiudere, sopra al precedente, il lembo di pasta con la margarina.



Si otterrà un panetto di pasta in cui la margarina non sarà più visibile.

Effettuare ora un passaggio di laminazione giusto per allargare un poco il panetto.

Girare il panetto di 90° per iniziare una laminazione di allungamento (permettendo lo sfogo dell'aria).

Quando la pasta avrà avuto il giusto allungamento effettuare la prima piega.

PIEGA X 3

Piegare un lembo di pasta fino a metà sfoglia.



Piegare sopra a questo l'altro lembo.

Girare di 90° la pasta e laminare per allungarla.

Allungata la pasta siamo subito pronti per l'ultima piega.

PIEGA X 3

Piegare un lembo di pasta fino a metà sfoglia.

Piegare sopra a questo l'altro lembo.

Laminare leggermente il panetto in modo da allargarlo.

Girare di 90° la pasta e laminare leggermente (per portarla ad una dimensione di circa 60x40cm).

Porre in una teglia e portare il tutto in frigorifero per 2-3 ore (ben avvolta con nylon).

Raffreddata la pasta si potrà effettuare una laminazione lenta e progressiva fino ad uno spessore di 0,8 – 0,9 cm.

Tagliare l'impasto a strisce e ritagliarne dei triangoli (il lato aperto della sfoglia, dove si vedono le pieghe, deve essere parallelo all'altezza dei triangoli).

Formare il cornetto avvolgendo l'impasto.

Lievitare 90 minuti (30°C. e 70% umidità) oppure abbattere subito la temperatura.

COTTURA

Cuocere in forno statico a 190°C senza vapore per 5 minuti e poi a 180° per 20 minuti. Aprire la valvola a pochi minuti dalla fine.