



CROISSANT AI CEREALI ANTICHI



INGREDIENTI

Ingredienti per il pastello ai farri antichi

- *Waldkorn croissant* 1000 gr
- *Lievito di birra* 20/25 gr
- *Acqua fredda* 400 gr
- *Miele* 40 gr

Ingredienti per le pieghe

- *Mélange perfetto croissant* 350 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento per l'impasto

Impastare waldkorn cereali antichi croissant, l'acqua, il miele e il lievito fino ad ottenere un impasto liscio o fino alla formazione della maglia glutinica. Lasciare riposare in frigo per 15 minuti a +2°.

Procedimento per le pieghe

Una volta che l'impasto è ben freddo sfogiarlo con la mèleange perfetto croissant Braims dando 2 pieghe a 4, riporre in frigo per altri 15 minuti a +2° dopodichè stendere la pasta dello spessore di circa 3 mm, formare e lasciare lievitare.

Cottura 170°C per 18 minuti circa.