



MOLINO  
PORDENONE  
dal 1923

# le ricette

## CROISSANT

### Ingredienti

802 Brioche	gr 700
615 Grandi Lievitati	gr 300
Lievito di birra	gr 30 estate / gr 50 inverno
Malto in polvere	gr 20
Zucchero semolato	gr 100
Burro	gr 100
Uova intere	gr 160
Aromi	q.b.
Acqua	gr 250
Sale	gr 15
Burro o margarina per sfogliare	gr 500

TOTALE gr 2.175 / gr 2.195

### Procedimento

Impastare insieme tutti gli ingredienti, temperatura finale impasto 25 – 30 °C (estate / inverno). Lasciar riposare in massa per 30/40 minuti.

Appiattire e mettere in frigo a +4 °C.

Dare 3 pieghe a 3.

Procedere con la formatura e lasciare lievitare 3/5 ore a massimo 26 °C.

Abattere e stoccare.

Cuocere a 180°C per 18/20 minuti circa.



WHATSAPP *news*  
MOLINO PORDENONE  
+39 345 8806057

Invia un messaggio WhatsApp  
con scritto "ISCRIVIMI"  
per ricevere ricette e novità!

S.P.A. SOCIETÀ DI MACINAZIONE  
T +39 0434 362421  
WELCOME@MOLINOPORDENONE.IT

