

## **CROISSANT** **di Alessandro Giudici**

### Ingredienti

#### **Per la bighetta (circa 1 ora)**

Farina Brioches 802	363 g	16,13 %
Latte	208 g	9,25 %
Lievito di birra	17 g	0,78 %

#### **Per impasto finale (con autolisi)**

Farina Brioches 802	551 g	24,49 %
Latte	126 g	5,61 %
Vaniglia in polvere	1 g	0,05 %
Latte parzialmente scremato in polvere	48 g	2,15 %
Panna 35 %	212 g	9,44 %

#### **Aggiungere poi**

Fermenti lattici liquidi stabili	54 g	2,41 %
Lievito di birra	6 g	0,26 %

#### **Aggiungere poi**

Zucchero semolato	116 g	5,14 %
Malto	13 g	0,60 %
Sale sciolto in acqua	23 g	1 %
Burro per laminazione	511 g	22,70 %

<b>Totale</b>	<b>2.250 g</b>	<b>100%</b>
---------------	----------------	-------------



## Procedimento

Realizzare una bighetta di un'ora circa con i primi 3 ingredienti. Contemporaneamente realizzare un'autolisi di 1 ora in macchina con Farina Brioches 802, panna, latte e latte magro in polvere: lavorare il tempo necessario per far assorbire i liquidi e successivamente coprire con un telo di plastica e lasciare riposare a 22 °C per 45-60 minuti.

Una volta pronta a maturazione la bighetta di 1 ora, procedere con l'impasto, aggiungere successivamente lievito di birra e fermenti lattici, poi gli zuccheri con il malto e terminare l'impasto con il sale sciolto in acqua.

Far puntare l'impasto 1 ora a 26 °C circa in cella di lievitazione, poi mettere in abbattitore ciclo raffreddamento o in frigo. L'indomani laminare con il burro.

Metodo d'incasso classico. Consiglio una piega da 4 e una piega da 3. Raffreddare. Tirare a misura desiderata e formare realizzando il classico croissant. Abbattere e all'occorrenza mettere a lievitare.

