

Croissants, metodo indiretto

con INFIBRA 1 / 380.

Ricetta n. 17

ingredienti poolish.

Farina forte (W400-440)	g 400
Acqua temperatura di linea	g 400
Lievito di birra	g 40

procedimento poolish.

- impastare tutti gli ingredienti in planetaria in prima velocità;
- al termine, versare in un recipiente per alimenti e coprire con un telo di stoffa;
- far fermentare il composto a temperatura ambiente per circa 30-60 minuti.

ingredienti.

farina INFIBRA 1 / 380	kg 1,6
latte freddo 4° circa	g 800 (partire con 500 g)
zucchero	g 200
sale	g 50 (inserire dopo metà impasto)
miele	g 30-40
malto	g 30 (possibilmente liquido)
lievito di birra	g 15
aromi limone scorza grattugiata	a piacere
burro o placca da incasso	kg 1,2

procedimento.

[Con impastatrice a spirale lavorare per circa 11-12 minuti totali, 8-9 in prima velocità e 4 in seconda velocità.]

Impastare tutti gli ingredienti insieme trattenendo una parte di latte che verrà versata in un secondo momento per regolare la consistenza. Si consiglia di utilizzare burro a pezzi e di aggiungere il sale a fine impasto.

Estrarre la pasta dall'impastatrice e **modellarla** grossolanamente ottenendo una "pelota", **lasciarla riposare** per 60-80 minuti circa a temperatura ambiente (o meglio in cella regolata a 27-28°C con 65% di umidità relativa) accuratamente coperta da un telo plastico.

Alla fine della puntatura, **appiattire l'impasto** con la sfogliatrice, modellandolo in modo da conferirgli forma rettangolare, farlo **riposare** in frigorifero a 4-5°C per 12-14 ore avvolto in pellicola in modo da facilitare la successiva incassatura del burro.

Il giorno dopo preparare 1 kg di burro (o placca da incasso) portandolo a temperatura ambiente al fine di avere entrambi i composti a temperatura simile per favorire una migliore e omogenea unione.

[Abbiamo utilizzato burro piatto per incasso Corman 82% mg*. In estate si consiglia sempre l'utilizzo della tipologia specifica per alte temperature.]

Estrarre anche dal frigorifero l'impasto precedentemente appiattito e dividerlo in due.

sfogliatura.

Inglobare al composto, appena prelevato dal frigorifero, il burro facendo attenzione che i lembi della pasta non si sovrappongano.

Dopo 10-15 minuti di riposo, sfogliare a larghezza sfogliatrice, fare un giro con piega a 3 e ripetere l'operazione facendo un'altra piega a 3.

Far riposare per circa 60 minuti in frigorifero, il panetto dovrà essere ben coperto con pellicola.

Estrarre dal frigorifero e eseguire una ulteriore e ultima piega a 3.

[laminazione con sfogliatrice: 3 pieghe a 3 per ognuna delle 2 parti di impasto]

stesura.

Dopo 15 minuti di ulteriore riposo in frigorifero, sfogliare nuovamente mediante la sfogliatrice e portare gradualmente allo spessore 3/4. Avvolgere la pasta così modellata sul mattarello e stenderla sul tavolo da lavoro senza utilizzare farina.

Farla riposare circa 10-15 minuti.

Fare pezzature a piacimento, sia cornetti che cerchietti o treccine, metterle su teglia da forno con apposita carta a 30° con umidità relativa di 75-80% e far lievitare per circa 3 ore.

[si consigliano pezzature delle tre dimensioni tradizionali: 35 / 50 / 75 g]

cottura.

Con forno elettrico a 185-190°C regolando la camera di cottura con intensità 20% piastra e 30-40% di cielo, per 18 minuti di cui gli ultimi 3 con valvola aperta.

decorazione.

Per le pezzature da g 75: spolverare di zucchero a velo prima della cottura.

Per le pezzature più piccole: preparare uno sciroppo utilizzando uguale quantità di zucchero semolato, acqua e portarlo a ebollizione. Spennellare il prodotto con lo sciroppo ottenuto per renderlo lucido o come collante per decorazione con granelle a piacere.

[ricetta di Andrea Pau, mastro panificatore]

scheda ricetta



 **INFIBRA**



MOLINO DENTI - SUPPORTO TECNICO PROFESSIONISTI

telefono: +39 0522 1606523 - fax +39 0522 1601151 - email: supporto@molinodenti.it

tutte le informazioni e le ricette su www.farinainfibra.it