

CROISSANTS (CON LIEVITO NATURALE) CON INFIBRA PRIMA MACINA

gr.	750	lievito naturale
kg.	3	farina INFIBRA PRIMAMACINA lievitati
gr.	60	sale
gr.	600	zucchero
gr.	600	burro
kg	1,8	uova
n °	1	arancio grattugiato
n °	1	limone grattugiato
n°	1	bacca di vaniglia
gr.	150	lievito di birra

dati tecnici procedimento :

riposo per 12 ore in frigorifero (+ 4°c)

aggiungere la sfoglia 250 gr di burro per ogni kg di farina e sfogliare 2 volte a3 ;

Riporre in frigorifero per circa 20 minuti e tirare ancora una volta a 3 ; attendere ancora 50 minuti e poi tirare fini, tagliare ed arrotolare ; lasciare riposare ancora 6/8 ore a temperatura ambiente e cuocere a180/200°c per circa 18-20 minuti.