

Ricetta dei croissant al burro

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di farina
- 25 g di lievito
- 25 cl di latte
- 15 g di sale
- 1 bicchiere di acqua calda
- 50 g di zucchero
- 200 g di burro (stessa consistenza dell'impasto)

1. Mescolare il lievito con acqua calda. Versare su 1/4 della farina. Battere bene, lasciar lievitare 15 minuti.
2. Aggiungere la farina rimanente, lo zucchero, il sale e il latte caldo. Mescolare bene. La pasta deve essere elastica e non più appiccicosa. Finisci di impastare sul tavolo.
3. Stendere l'impasto formando un quadrato. Aggiungere il burro al centro e chiudere i 4 lati dell'impasto (come una busta) sopra il burro.
4. Stendere la pasta con il mattarello, facendo attenzione a non far fuoriuscire il burro. Iniziare estendendo l'impasto dal centro per formare un grande rettangolo abbastanza lungo da poter essere piegato in 4: piegare le 2 estremità verso il centro, poi piegare in 2.
5. Stendere di nuovo l'impasto per formare un grande rettangolo e ripetere l'operazione di piegatura. Stendere la pasta in un rettangolo di circa 40 x 50 cm e tagliarla in 2 strisce di circa 20 x 50 cm.

6. Preparazione dei croissant. Realizzare triangoli di circa 20 x 10 cm.
Inumidire leggermente con acqua fredda. Rotolare a partire dalla base.
Dare 4 o 5 giri.
7. Far lievitare per un'ora.
8. Spennellare la superficie con l'uovo. Cuocere in forno a 200-210°C per 10-15 minuti fino a doratura.

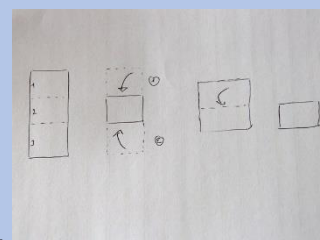
2.



3.



4.



6.



6.



8.

