



Lieviti e Farine Via G. La Farina is. 92 N° 96 98123 - Messina
Tel. 090 2135645 Mobile: 3931582090 - 3317445088
Mail. lievitiefarine@gmail.com

RICETTA CROISSANT CON GRANI ANTICHI SICILIANI

La Ricetta può essere variata utilizzando solo Farina di tipo 0

Farina Gran Lievitati	Gr 700
<i>Farina integrale molita a Pietra di: Perciasacchi/Russello/Maiorca/Timilia</i>	Gr 300
Acqua	Gr 450
Finum	Gr 80
Burro	Gr 150
Zucchero	Gr 150
Miele	Gr 50
Uova intere	Gr 80
Sale	Gr 12

LAVORAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto.

Spostate quindi l'impasto dei cornetti in un contenitore rettangolare, copritelo con la pellicola, a contatto, e riponetelo in frigo per almeno 1 ora.

Questo passaggio serve perché l'impasto acquisisca consistenza, di modo che sia poi più semplice lavorarlo, quindi se vi sembra ancora morbido tenetelo anche di più in frigo, o mettetelo 10-15 minuti in freezer. Trascorsa 1 ora, riprendete l'impasto e stendetelo su una spianatoia infarinata fino ad ottenere una sfoglia rettangolare da circa 40x20cm. Riprendere anche la sfoglia di burro, e appoggiatelo a coprire i 2/3 della sfoglia. Ripiegate il terzo di sfoglia libero verso il centro, coprendo il terzo centrale di sfoglia e metà del burro. Poi piegate anche il restante terzo di sfoglia (coperto da metà del burro) verso il centro. Ricoprite con la pellicola trasparente e fate riposare in frigo per 15 minuti. Riprendete il panetto e poggiatelo sulla spianatoia infarinata, con il lato corto davanti a voi.

Iniziate quindi a picchiettarlo con il mattarello, partendo dal centro, e andando prima verso l'alto (allontanando il mattarello da voi) e poi, sempre partendo dal centro, andando verso il basso (avvicinando il mattarello al vostro corpo).

Il risultato sarà un rettangolo abbastanza lungo, con il lato corto rivolto verso di voi. Fate quindi la prima piega, piegando un terzo dell'impasto verso il centro e ripiegandoci poi sopra anche il terzo di impasto rimanente. Avvolgete il panetto con la pellicola trasparente e fate riposare in frigo per almeno 40 minuti (se fa molto caldo anche di più: il burro deve indurirsi abbastanza da non uscire quando maneggiate la sfoglia). Passati i 40 minuti, procedete con la seconda e terza piega.

Riprendete il panetto e poggiatelo sul piano di lavoro cosparso di farina, sempre con il lato corto rivolto verso di voi (e con la parte "aperta" rivolta verso destra). Come prima, picchiettate con il mattarello per stendere il panetto e poi fate le pieghe a 3

Ripetete nuovamente questo stesso procedimento: stendete con il mattarello e rifate le pieghe.

Coprite il panetto con la pellicola e riponete in frigo per 45 minuti, poi spostatelo in freezer per 15 minuti.

Quindi controllate: se risulta ancora molto morbido, mettetelo ancora in frigo per 45 minuti e in freezer per 15 minuti (e poi ripartite dall'inizio di questo passaggio). Se invece risulta abbastanza consistente da poter essere lavorabile, procedete e iniziate a formare i cornetti.

Tagliate l'impasto in due nel senso della lunghezza (potrete vedere la sfogliatura). Riprendete il panetto e rifate nuovamente le pieghe, altre 2 volte. Mettete uno dei due pezzi da parte e stendete l'altra, tenendo il lato corto verso di voi e creando una sfoglia sottile (poco meno di 1 cm) e larga circa 15 cm. Con un coltello affilato, dividete la sfoglia in rettangoli di circa 10x15 cm, quindi tagliateli a metà ricavando dei triangoli. Praticate sulla base di ogni triangolino un taglietto verticale di 1-2 cm. Allungate leggermente il triangolo tirandone la punta. Quindi create i cornetti iniziando ad arrotolare la base col taglietto su se stessa fino ad arrivare alla punta.

Posizionate man mano i cornetti, abbastanza distanti l'uno dall'altro, su una teglia da forno rivestita di carta forno, posizionandoli con la punta verso il basso, di modo che non si alzi in cottura. Avvolgete l'intera teglia con della pellicola trasparente e lasciate riposare fino al raddoppio (circa 2 ore, ma dipende dalla temperatura esterna). Una volta raddoppiati di volume, eliminate la pellicola, spennellateli con l'albume leggermente sbattuto, cospargeteli con lo zucchero semolato e infornate i cornetti in forno già caldo a 220°C. Cuocete per 5 minuti, quindi abbassate la temperatura a 190°C e cuocete per altri 10 minuti. Se dovessero scurirsi molto durante la cottura, abbassate leggermente la temperatura del forno. Una volta pronti, sfornate e lasciate raffreddare completamente prima di mangiarli. Ed ecco a voi i cornetti sfogliati come quelli del bar. Dare due pieghe a 4 o 3 pieghe a 3 con Burro oppure margarina piatta. Formare i croissant che possono essere fatti lievitare per 2 ore a 27/30°C.

Il nostro team vi aiuterà volentieri per ogni tipo di domanda o incertezza sulla tecnica di lavorazione.