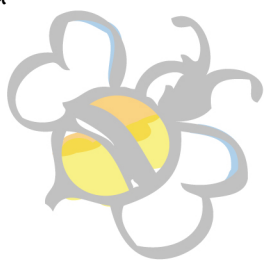




Croissant 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di Erica



eCucinando.it



di ziabally

**Ingredienti:**

- 700 g di farina 00;
- 50 g di lievito (2 cubetti);
- 130 g di zucchero;
- 300 g di burro;
- 5 uova;
- la buccia grattugiata di mezza arancia;
- 10 g di sale.

Impastate il lievito sciolto in poca acqua tiepida con 100 g di farina. Fate lievitare per due ore in ambiente caldo.

Impastate 500 g di farina con lo zucchero, 100 g di burro, le uova, la buccia d'arancia il sale; unite quindi il primo impasto con il lievito, fate un panetto e lasciatelo lievitare per un'ora.

Mentre l'impasto lievita, impastate da parte i 100 g di farina rimasti con 200 g di burro, fate un altro panetto e lasciatelo in frigorifero.

Stendete l'impasto lievitato con il mattarello in un rettangolo, stendeteci sopra l'impasto di farina e burro, piegate la pasta lievitata a fazzoletto per ricoprire l'impasto di farina e burro e fatela riposare (sempre in frigo) per mezz'ora.

Dopo averla spianata col mattarello piegate poi ancora (in tre o in quattro), spianate nuovamente e fate riposare. Ripetere per tre volte (anche 4).

Dopodiché dividete la pasta in due panetti, stendeteli sottili in due strisce e divideteli in 8 oppure 16 triangoli. Senza stringere arrotolate i triangoli su se stessi cominciando dal lato più largo, sistemati poi su una teglia con carta forno lasciateli lievitare al caldo per 30 minuti.

Spennellateli con tuorlo d'uovo e un po' di zucchero quindi infornarli per 20 minuti a 180° e riempiteli dopo come volete.

In alternativa, dopo averli formati, potete congelare i cornetti senza farli lievitare estraendoli la sera per infornarli la mattina.

Note:

- nella ricetta era indicato di usare il burro Prealpi metà-metà. Io ho usato dell'ottimo burro fresco preso in malga su in montagna. Non sarà altrettanto dietetico, ma i croissant non si mangiano tutti i giorni, e così vengono infinitamente più buoni!

- ho usato solo 3 uova per non appesantire l'impasto, e ho aggiunto un po' d'acqua per arrivare alla giusta consistenza della pasta: tipo brioche, o danubio.

- non usate una temperatura superiore ai 180°. Io ho tentato 200° e non si sono gonfiati a dovere, facendo una crosticina un po' troppo croccante intorno. Tenterò di cuocerli col forno statico la prossima volta, e vi saprò dire.

- credo di aver ripetuto l'operazione di "ripiega/stendi/riposa" almeno 4 o 5 volte. Più lo si fa, meglio si sfogliano i croissant.

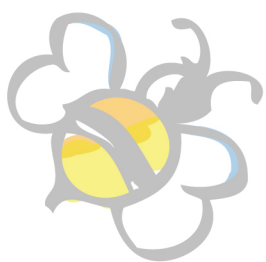
- li ho solo cosparsi di zucchero, senza il tuorlo d'uovo.

- infine, a parte la sfogliatura (per la quale consiglio vivamente il mattarello cavo da riempire di ghiaccio o di acqua e poi metterlo in freezer), ho lasciato fare tutto alla macchina del pane! :oops:

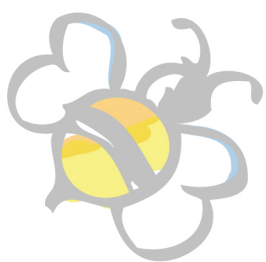
Ed ecco i croissant di stamattina:



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it