

I CROISSANT DI EUSTACHIO

ingredienti:

farina forte (tipo manitoba)	1000 g
lievito di birra	20 g
uova intere	120 g
acqua	250 g
latte fresco intero	100 g
zucchero semolato	150 g
miele di trifoglio	20 g
sale fino	15 g
scorza di limone	10 g
scorza d'arancia	10 g
burro	150 g
bacca di vaniglia	10 g
burro per sfogliare	500 g

Procedimento:

Sciogliere in un pentolino il lievito di birra nell' acqua, possibilmente tiepida. Impastare tutti gli ingredienti ad esclusione del burro che aggiungeremo quando l'impasto è iniziato ad "incordarsi", quindi continueremo ad impastare finché la pasta risulti liscia.

Stendiamo l'impasto formando un rettangolo con uno spessore omogeneo e lo mettiamo fra due fogli di plastica in frigorifero a +4°C per un'intera notte.

Prendiamo il burro e lo appiattiamo fra due fogli di carta da forno e lo riponiamo in frigorifero. Usciamo l'impasto dal frigo lo stendiamo come da procedimento video e

incorporiamo il burro dando 3 pieghe da 3. Stendiamo l'impasto per tagliare i cornetti dando la classica forma triangolare. Far lievitare per circa 2 ore a temperatura di 30° o comunque tutta la notte ad una temperatura fresca, ma sempre coperti da un telo di plastica. Cuocere in forno ad una temperatura fra 160°-180° per almeno 18-20 minuti, (regolare la temperatura in base al tempo, che è un dato certo).

Se non volete consumarli tutti potete congelarli crudi e non lievitati e consumarli in una settimana.

Buon divertimento!

Eustachio Sapone