





Nicola Di Lena, Executive Pastry Chef del Mandarin Oriental Milano, porta tutto il sapere della sua formazione internazionale nella rivisitazione dei classici della panificazione e della pasticceria.
www.molinograssi.it

ph. Gaia Menichicchi

BUONGIORNO DI GUSTO

Con un grande classico della colazione all'italiana, Nicola di Lena rende pieni i sapori in questa versione del croissant utilizzando un mix di farina di Molino Grassi, per un risultato di bontà assoluta

CROISSANT APRILE

Ingredienti

400 g Farina di frumento tenero tipo 0 Manitoba
 500 g burro per sfoglia
 400 g Farina di frumento tenero tipo 00 Brioches
 80 g lievito madre
 80 g burro da cucina
 80 g uova
 200 g latte
 140 g acqua
 3 g malto liquido
 14 g lievito di birra
 16 g sale

Procedimento

Versare nella planetaria le farine setacciate insieme al lievito disciolto nell'acqua ed iniziare ad impastare con il gancio. Poco alla volta, unire il burro a temperatura ambiente, lo zucchero ed il sale ed impastare fino a quando l'impasto sarà omogeneo. Mettere l'impasto in frigorifero per 12 ore. Togliere l'impasto dal frigorifero e disporlo su una sfogliatrice leggermente infarinata. Stenderlo formando un rettangolo, dello stesso spessore del panetto di burro, di circa 40 centimetri per 15.

Disporre il burro al centro del rettangolo. Avvolgere il burro nell'impasto evitando sovrapposizioni della pasta. A questo punto, stendere la pasta in sfogliatrice e dare una piega da 4 e una da 3, facendo riposare l'impasto tra una piega e l'altra per 15/20 minuti in frigorifero. Stendere l'impasto, tagliare dei triangoli isosceli di 6 centimetri di base e di 12 cm di altezza e arrotolare. Mettere i croissant su una teglia ricoperta da carta forno e lasciare lievitare a temperatura tra i 26° C e i 28° C per circa 3 ore. Cucinare a 190° C per 14/16 minuti.

