



Croissant

g	1000	<i>Farina tipo Integrale "Uniqua Viola" Molino Dallagiovanna</i>
g	475	acqua
g	50	lievito compresso
g	100	zucchero semolato
g	100	burro m.g. (82%)
g	30	sale fino
g	500	burro per pieghe

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti formando una struttura liscia e omogenea.

Lasciare riposare l'impasto per 30/40 minuti a 22/24°C, poi tutta la notte in frigo per circa 12 ore.

Pieghe: 1 da 3 e 1 da 4

Cottura: 165/170°C 15/20 minuti circa.

N.B.:

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto.

I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.

Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

