

Croissant al burro

circa 16 pezzi



un po' più difficile

● Fino a 50 Min.

**Ingredienti:****Per la preparazione:**

250 g di burro ammorbidito

Impasto:

500 g di farina

1 bustina di Lievito secco Dr. Oetker

1.5 c. da tè di sale

50 g di zucchero

3.5 dl di latte (350 ml)

Per spennellare:

1 uovo

Decorazione:

1 c. da tavola di semi di sesamo

1 c. da tavola di semi di papavero

1 c. da tavola di semi di lino

1 Preparazione:

Stendere il burro tra due fogli di carta da forno formando un quadrato (20 x 20 cm) e mettere in frigorifero per ca. 20 minuti. Ricoprire due teglie con carta da forno.

2 Impasto:

Mescolare la farina con il lievito secco, il sale e lo zucchero. Unire il latte e impastare per ca. 10 minuti fino a ottenere un composto liscio e morbido. Suddividere l'impasto in 2 pezzi da ca. 450 g e stenderlo formando due quadrati (ca. 20 x 20 cm). Inserire lo strato di burro preparato in precedenza tra i due impasti e stendere con attenzione e in maniera omogenea, formando un rettangolo spesso ca. 1 cm. Ripiegate i lembi d'impasto dall'alto e dal basso in modo da avere tre strati sovrapposti e mettetelo in frigorifero avvolto nella pellicola per 30 minuti.

Disponete l'impasto con il lato aperto verso sinistra/destra e stenderlo fino a raggiungere una larghezza di ca. 20 cm. Quindi girare l'impasto, ruotarlo di 90 °C stenderlo a uno spessore di ca. 1 cm. Ripiegare dall'alto e dal basso in modo che i lembi d'impasto si incontrino nel centro e poi ripiegare di nuovo per ottenere quattro strati. Mettere in frigorifero per altri 30 minuti ca.

Stendere l'impasto a uno spessore di ca. 4 mm, ritagliare dei triangoli (20 x 8 cm) e arrotolarli dal lato largo. Disporre i croissant sulla teglia in modo che le punte si trovino sotto al croissant. Lasciarli lievitare coperti per ca. 120 minuti.



Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 190 °C

Aria calda: 170 °C

3 Per la copertura e la decorazione:

Spennellare i croissant con l'uovo sbattuto, cospargerne alcuni con il mix di semi e cuocere per 20 minuti sul ripiano centrale del forno preriscaldato. Non aprire mai il forno durante la cottura.

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: 20 Minuti

Lasciare raffreddare i croissant su una griglia.

Consiglio

- Per dei croissant in stile Laugenbrot, prima della cottura si possono immergere i croissant in soluzione salina (vedi la ricetta per i [«Panini Laugenbrot»](#)).

