

Croissant sfogliati



ingredienti

300 g di farina 00
250 g di acqua
200 g di farina manitoba
75 g di zucchero
30 g di burro morbido
8 g di lievito di birra
5 g di sale
250 g di burro per la sfogliatura
latte e zucchero semolato per la finitura, o glassa, o sciroppo d'acero
(facoltativo)

PREPARAZIONE

1 ora 30 min

RIPOSO

5 ore

COTTURA

20 min

TEMPO TOTALE

6 ore 50 min

10 pezzi

procedimento

Nella ciotola della planetaria, disciogliere il lievito e lo zucchero nell'acqua tiepida, quindi azionare l'impastatrice e incorporare gradualmente le farine; quando, dopo diversi minuti di lavorazione, l'impasto sarà diventato omogeneo e la farina completamente assorbita, unire gradualmente il burro a tocchetti e, infine, il sale. Continuare ad impastare fino a che non si otterrà una pasta liscia, omogenea ed elastica. Sulla spianatoia leggermente infarinata, arrotolare l'impasto su sè stesso ed appallottolarlo, quindi trasferirlo in una ciotola, coprire con la pellicola e riporre in frigorifero nel ripiano più basso per 3 ore.

Trascorso questo tempo, estrarre il burro dal frigorifero e lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente. Riprendere l'impasto dal frigorifero, che nel frattempo non sarà lievitato moltissimo, ma è tutto ok) e trasferirlo in una spianatoia leggermente infarinata, quindi, con l'aiuto del mattarello, ricavare un rettangolo di pasta largo 20 cm, con uno spessore di circa 1 cm (la sua lunghezza non ha importanza: sarà la naturale conseguenza).

Stendere quindi il burro per la sfoglia, ponendo il panetto su un foglio di carta da forno leggermente infarinato, infarinando la superficie del panetto e ricoprendo con un altro foglio di carta da forno: picchiettare il panetto con il matterello e, delicatamente, stenderlo fino ad ottenere un rettangolo largo 20 cm, con uno spessore di circa mezzo centimetro. Qualora dovesse risultare troppo appiccicoso, riporre in frigo il burro a rassodare per 10 minuti.

Quando la pasta ed il burro sono stesi e pronti per la lavorazione, procedere rimuovendo uno dei due fogli di carta da forno dal burro e posizionando quest'ultimo sulla pasta: la superficie del burro dovrà ricoprire circa 3/4 della pasta sottostante. Rimuovere delicatamente il secondo foglio di carta da forno e procedere con le pieghe come segue:

- piegare il terzo della pasta senza burro verso il centro;
- piegare il terzo di pasta rimanente verso il centro, facendola sovrapporre alla pasta rimanente;
- sigillare bene i bordi premendo delicatamente con le dita e avvolgere il panetto nella pellicola, quindi riporre in frigorifero per 20 minuti (questo primo passaggio ha lo scopo di distribuire bene il burro).

Prima piega:

- trascorso questo tempo, riprendere il panetto e stenderlo con il mattarello, cercando di allungarlo e senza allargarlo troppo;
- piegare un terzo della pasta verso il centro;
- piegare il lembo rimanente verso il centro, sovrapponendolo al resto della pasta;
- sigillare bene i bordi premendo delicatamente con le dita, avvolgere il panetto nella pellicola, quindi riporre in frigorifero per 20 minuti.

Seconda piega:

- trascorso questo tempo, riprendere il panetto e stenderlo con il mattarello, cercando di allungarlo e senza allargarlo troppo;
- piegare un terzo della pasta verso il centro;
- piegare il lembo rimanente verso il centro, sovrapponendolo al resto della pasta;
- sigillare bene i bordi premendo delicatamente con le dita, avvolgere il panetto nella pellicola, quindi riporre in frigorifero per 20 minuti.

Terza piega:

- trascorso questo tempo, riprendere il panetto e stenderlo con il mattarello, cercando di allungarlo e senza allargarlo troppo;
- piegare un terzo della pasta verso il centro;
- piegare il lembo rimanente verso il centro, sovrapponendolo al resto della pasta;
- non sigillare i bordi, avvolgere il panetto nella pellicola e riporre in frigorifero per 15 minuti.

Trascorso il tempo di riposo in frigorifero, riprendere il panetto e stenderlo allungandolo, fino ad ottenere un rettangolo di pasta con uno spessore di circa 7-8 millimetri, quindi ricavare dei triangoli di pasta con l'aiuto di un coltello, operando un deciso taglio dall'alto verso il basso. Formare i croissant arrotolando i triangoli su sè stessi, e trasferirli, ben distanziati (cresceranno molto), su una teglia foderata con carta da forno, avendo l'accortezza di sistemare la punta di chiusura a contatto con la teglia (affinchè non si aprano in fase di lievitazione). Coprire i croissant con un panno e lasciarli lievitare in un luogo tiepido e al riparo da correnti d'aria per circa 2 ore.

Trascorso questo tempo, è possibile procedere alla finitura, spennellando delicatamente i croissant con il latte e cospargendovi un po' di zucchero semolato, passaggio comunque facoltativo se intendete spennellarli con la glassa dopo la cottura. Infornare in forno elettrico ventilato preriscaldato a 190°C e far cuocere per circa 18-20 minuti, o comunque fino a doratura completa.