

ANTIPASTI E SNACK

## Assortimento di minicroissant salati per buffet

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

500 g di farina 00  
200 g di acqua  
50 g di latte  
50 g di olio di girasole  
15 di sale fino  
5 g di zucchero  
10 g di lievito di birra  
erbe aromatiche fresche  
spezie a piacere  
salumi misti affettati  
salmone affumicato in fette  
burro.

### PREPARAZIONE

**1** Sciogliere nei liquidi intiepiditi il lievito e lo zucchero, impastare con la farina e lavorare

per qualche minuto, aggiungere il sale e lavorare ancora bene per una decina di minuti. Al termine staccare dall'impasto un terzo della quantità totale, formare una palla con il pezzo più grosso, metterlo a lievitare in una ciotola coperta con pellicola. Tritare finemente le erbe aromatiche, lavarle ed asciugarle, aggiungere spezie a piacere e impastare il tutto con l'impasto rimasto, in modo da distribuirle uniformemente. Formare una palla e mettere a lievitare. Quando l'impasto bianco avrà raddoppiato il proprio volume, dividerlo a metà, stendere due dischi, ricavare sedici spicchi di pasta, arrotolarli partendo dalla punta e formare dei croissant.



**2** Prendere l'impasto alle erbe e procedere allo stesso modo, disporli in una teglia coperta da cartaforno.



**3** Mettere a lievitare coperti da una pellicola fino al raddoppio del volume, accendere il

forno a 200/210°, prima di infornare i croissant pennellare delicatamente, o meglio ancora, nebulizzare i croissant con abbondante latte (se piace mettere sopra i semini di seamo).

Cuocere per una decina di minuti, fino a doratura.

Appena sfornati nebulizzare ancora col latte (questo renderà ancora più morbida la crosta) e far raffreddare su una gratella.



- 4 Una volta ben freddi aprire i panini senza staccare le due metà e farcire quelli neutri coi salumi, quelli alle erbe con un velo di burro ed il salmone affumicato.

