

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Croissant

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **45 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 3 ORE PER LA LIEVITAZIONE

---



### INGREDIENTI

500 g di farina Manitoba  
500 g di farina 00  
200 g di zucchero  
50 g di burro  
660 g di burro da sfoglia (si può usare anche il burro normale)  
1 uovo  
17 g di lievito di birra  
20 ml di latte  
2 bustine di vanillina  
1 pizzico di sale  
300 g circa di marmellata.

### PER LO SCIROPPO

100 ml di acqua  
170 g di zucchero.

# PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mescolare le due farine insieme allo zucchero, sale e vanillina.

Sciogliete il lievito di birra nel latte tiepido e aggiungere le uova, mescolare tutto insieme e unire alla farina.

Impastare nel robot da cucina unendo tanta acqua quanto basta per avere una pasta omogenea e morbida.



**2** Lasciate lievitare per 30 minuti.

Con il mattarello stendete la pasta in un rettangolo non troppo sottile (5-10 mm) ponete al centro il panetto di burro freddo di frigo .



**3** Coprire prima con il lembo in alto.



**4** Poi con quello in basso.



5 E ancora con il lembo a sinistra sopra la pasta.



6 Il lembo a destra invece rivoltarlo sotto.



**7** Con il mattarello date dei colpetti sulla sfoglia per distribuire il burro e tirate la pasta.



**8** Piegare un terzo di pasta a destra verso il centro e fare la stessa cosa con il terzo di pasta a sinistra.



9 Ristendete, coprite l'impasto con la pellicola e riponete in frigo per almeno 30 minuti.

Riprendete l'impasto, stendetelo di nuovo a rettangolo e ripiegate come prima. Coprite nuovamente con la pellicola e mettete in frigo di nuovo per 30 minuti.

Passato il tempo del riposo stendete la pasta allo spessore di mezzo cm e fare dei triangoli circa 10 cm di base x 15 cm di altezza, e praticare un taglietto alla base.



- 10 Tirate il triangolino, tenendolo con una mano alla base e con l'altra sulla punta, per allungarlo.

Mettere una noce di confettura e arrotolare.



- 11 Mettete i croissant sopra una placca rivestita di carta forno e fate lievitare per 1 ora.



**12** Infornate a 200°C per 15 minuti.

Per lo sciroppo: in una casseruola fate bollire l'acqua con lo zucchero per circa 15 minuti.

Spennellare lo sciroppo sopra i croissant ancora caldi.





