

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Cornetti fatti in casa

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 14 pezzi    DIFFICOLTÀ: molto elevata    PREPARAZIONE: 120 min    COTTURA: 20 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

+ 10 ORE DI LIEVITAZIONE PER LA BIGA E ALTRE 10 ORE PER I CORNETTI

---



Perché preferire i cornetti fatti in casa rispetto a quelli che si possono acquistare già pronti? Le ragioni sono varie, potremmo citare il risparmio oppure la genuinità dei prodotti usati, la possibilità di scegliere personalmente il singolo ingrediente, la soddisfazione di vantarsi con il prossimo, delle proprie prodezze culinarie e della padronanza dei lievitati, invece il vero motivo per cui dovresti fare i cornetti fatti in casa è il divertimento! Esatto: cucinare i cornetti in casa è una delle attività più divertenti che si possano praticare tra le mura domestiche! Allora perché non cimentarti nella

preparazione di questi cornetti dolci, o anche dei cornetti in versione salata?

Seguendo la nostra **ricetta con passo passo fotografico**, potrai ottenere **14 cornetti** fatti in casa che potrai anche **congelare e consumare al bisogno** dopo averli riscaldati. Cosa aspetti? iniziamo!

## INGREDIENTI PER FARE LA BIGA DEI CORNETTI

FARINA proteine 14 - 100 gr

ACQUA 50 gr

LIEVITO DI BIRRA FRESCO 1 gr

## INGREDIENTI PER FARE LA SFOGLIATURA

BURRO 150 gr

## INGREDIENTI PER FARE I CORNETTI FATTI IN CASA

FARINA proteine 14 - 400 gr

ACQUA 200 gr

ZUCCHERO 80 gr

BURRO 50 gr

UOVO 1

SALE 4 gr

## INGREDIENTI PER FARE LA FINITURA DEI CORNETTI

ZUCCHERO 120 gr

ACQUA 100 gr

UOVO 1

## COME SI PREPARA LA BIGA PER I CORNETTI FATTI IN CASA

**1**

Per prima cosa dovrai preparare la biga, **ti consiglio di prepararla la mattina in modo da poter poi proseguire con l'impasto la sera per poi cuocere i cornetti la mattina dopo.**

Versa la farina in una ciotola, aggiungi il lievito e l'acqua fredda, mescola con un cucchiaino, poi continua a mano fino ad ottenere un panetto morbido, non necessita di essere lavorato a lungo, è sufficiente impastarlo velocemente.

Copri con pellicola e lascialo lievitare a temperatura ambiente per 10 ore circa.









## COME SI PREPARANO I CORNETTI FATTI IN CASA

**1** Prepara il burro che ti servirà per la sfogliatura dei cornetti.

Taglialo a pezzetti, sistemalo tra due fogli di carta forno e stendilo con il mattarello, fino ad ottenere un panetto 25x15 circa, conservalo in frigorifero fino a quando dovrai procedere con la sfogliatura.





2

Una volta lievitata la biga, dopo circa 10 ore, versa la farina nell'impastatrice o planetaria

a tua disposizione, aggiungi la biga e inizia a lavorare l'impasto versando l'acqua fredda a filo man mano che verrà assorbita.

Aggiungi l'uovo, continua a lavorare l'impasto fino ad incordarlo perfettamente.





- 3** Quando l'impasto sarà perfettamente incordato, aggiungi il sale e lo zucchero, continua a lavorare l'impasto, dopo che questo avrà ormai assorbito tutti gli ingredienti avrai una massa abbastanza compatta ma uniforme. Aggiungi poco alla volta il burro freddo a pezzetti e fai assorbire anche quello.







- 4 Ribalta l'impasto sul piano da lavoro, allargalo ottenendo un rettangolo, fai una piega a tre come nelle foto, gira l'impasto e fai un secondo giro di pieghe dalla parte opposta.













- 5** Inizia a pirlare l'impasto tenendo la chiusura verso il basso sul piano da lavoro, fai roteare l'impasto tra le mani fino a completare la pirlatura e la perfetta chiusura sul fondo.

Una volta finito con la pirlatura, copri l'impasto con una ciotola a campana e fallo riposare per almeno 30 minuti a temperatura ambiente.







- 6** Passato il tempo di riposo, stendi l'impasto con il mattarello, aiutandoti solo se necessario con pochissima farina.

Ottieni un rettangolo 30x35 circa e sistema il burro al centro.







**7** Piega un lato dell'impasto sopra il panetto di burro fino ad arrivare al centro, poi piega anche l'altro lato coprendo in parte il primo. Appiattisci passando delicatamente il mattarello sul tuo impasto, giralo e fai una piega portando un lembo a un terzo del rettangolo, infine piega l'altro lembo facendolo finire su di esso ottenendo una piega a 3.

Copri con pellicola e tienilo in frigorifero per 30 minuti circa.









- 8 Tira fuori il panetto dal frigorifero, schiaccia delicatamente con il mattarello allargando l'impasto e ottenendo un rettangolo, giralo, procedi con una piega a 4 come nelle foto, copri di nuovo con pellicola e fallo riposare per altri 30 minuti in frigorifero.







9 Tira fuori il panetto dal frigorifero, appiattisci leggermente con il mattarello, giralo e

stendilo delicatamente, allarga l'impasto ottenendo una base 45x35 circa.





**10** Dividi la base in due parti con l'aiuto di un tarocco, nel tagliare la base, noterai la sfogliatura, ossia i vari strati della tua sfoglia.

Ora taglia dei triangoli, eliminando eventuali scarti, puoi ottenere dai 12 ai 14 pezzi circa.







**11** A questo punto non ti resta che arrotolare il tuo cornetto su stesso, facendo attenzione a non premere troppo e a non appiattirlo, **ricorda che la punta finale dovrà risultare sempre sotto o si aprirà in cottura.** Poggia il cornetto sulla teglia coperta da carta forno e prosegui con i restanti fino ad ultimarli, sistemali tenendoli distanziati per la lievitazione.

Copri con una teglia a campana o se utilizzi la pellicola, fai in modo che questa non vada a poggiarsi sui cornetti, fai lievitare per 8/10 ore circa a temperatura ambiente o comunque fino al raddoppio, i tempi possono variare in base alla temperatura.











## COME SI FA LA FINITURA DEI CORNETTI

- 1 Prepara uno sciroppo per lucidare i cornetti, versa lo zucchero e l'acqua in un pentolino, porta a ebollizione e fai andare a fiamma dolce per una decina di minuti, poi tienilo da parte, ti servirà dopo la cottura.







**2** Quando i cornetti saranno ormai raddoppiati di volume, spennellali con un uovo

precedentemente sbattuto con una forchetta. Cuoci i cornetti a forno ventilato a 180°C per 15/20 minuti circa inserendo la teglia nel binario centrale, ricorda che i tempi possono variare in base al forno.





**3** Spennella la superficie dei cornetti con lo sciroppo preparato, risulteranno ancora più lucidi e golosi.

I cornetti sfogliati sono pronti, non ti resta che farli intiepidire e servirli a tuo piacimento



## COME RIEMPIRE I CORNETTI FATTI IN CASA

*Il metodo più facile per riempire i cornetti fatti in casa è cuocerli senza ripieno e poi tagliarli a metà per spalmarli con la tua crema o marmellata o confettura preferita.*

*Ecco alcune ricette per delle farciture adatte ai cornetti fatti in casa:*

[Crema pasticcera](#)

[Crema pasticcera al cioccolato](#)

[Confettura di fragole e limone](#)

[Confettura di ciliegie speziata](#)

[Marmellata di mirtilli](#)