

ANTIPASTI E SNACK

Croissant salati al burro Fiore Bavarese Meggle: ricetta per aperitivi perfetti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [20 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Sfoglia perfetta e gusto irresistibile: i **croissant salati al burro Fiore Bavarese MEGGLE** sono la scelta ideale per sorprendere i tuoi ospiti. Scopri la **ricetta** che combina eleganza e semplicità, con suggerimenti per personalizzarli a tuo piacimento.

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

PROSCIUTTO CRUDO 100 gr

EMMENTAL BAVARESE MEGGLE 100 gr

PREPARAZIONE

1 Versa la farina in una ciotola, o se preferisci, utilizza una planetaria, aggiungi il lievito di birra fresco e l'acqua fredda a filo, man mano che verrà assorbita.

Inizia a mescolare con un cucchiaio, poi impasta con le mani, ribalta l'impasto sul piano da lavoro e impasta in modo energico.







- 2 Quando avrai ottenuto un impasto ben incordato, aggiungi il sale e lavoralo ancora fino ad assorbirlo del tutto, deve risultare liscio, morbido ed elastico.

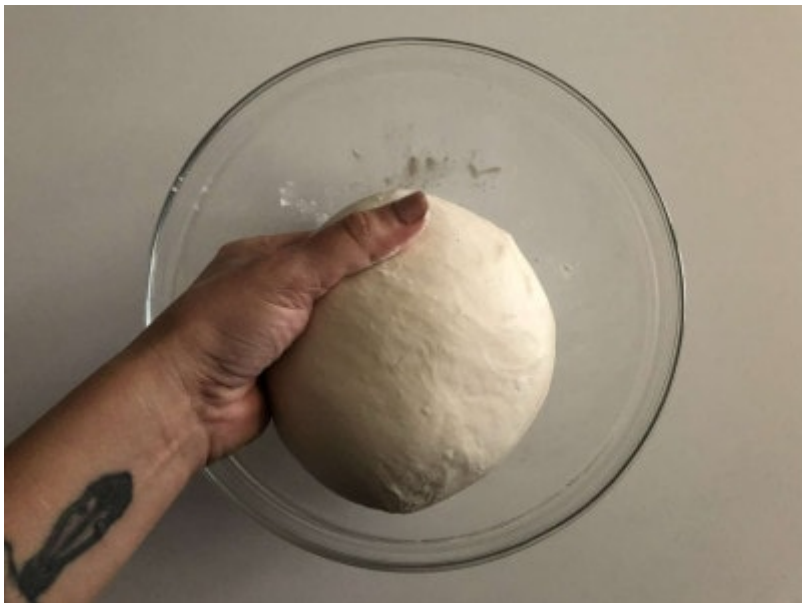




3 Ottenuto un buon impasto, pirlalo, roteandolo con le mani sul piano da lavoro. Spostalo in

una ciotola leggermente infarinata, copriilo con pellicola trasparente e lascialo lievitare a temperatura ambiente per due ore circa.



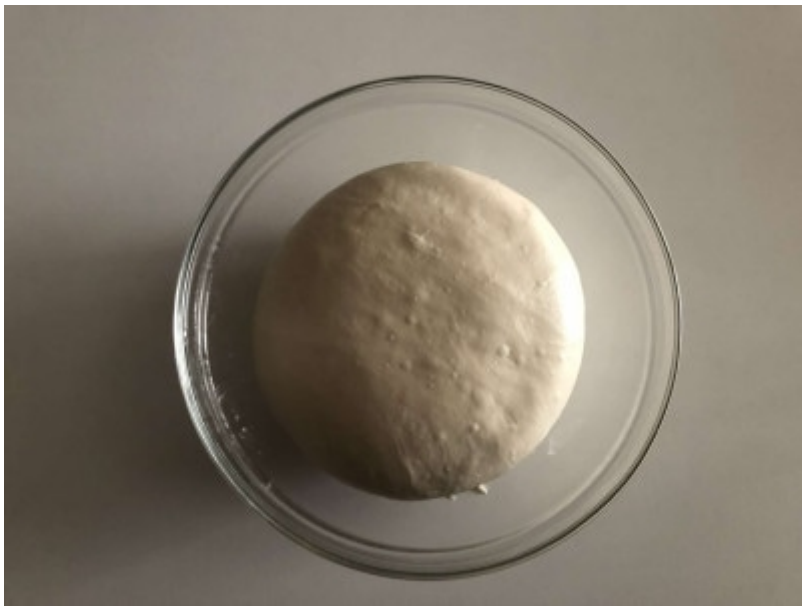


- 4 Prendi 200 g. di burro Fiore Bavarese MEGGLE, inseriscilo in un foglio di carta forno infarinando sopra e sotto, piega metà della carta sopra il burro e stendilo con un mattarello, ottenendo un quadrato 20x20 circa, una volta pronto, conservalo in frigorifero.





- 5 Riprendi il tuo impasto ormai lievitato, stendilo sul piano da lavoro infarinato con il mattarello, fino ad ottenere un quadrato 30x30 circa, inserisci il panetto di burro preparato precedentemente, avendo cura di sistemarlo al centro ma ottenendo un rombo.





6 Piega tutti gli angoli dell'impasto verso il centro, fino a chiuderlo completamente

ottenendo un quadrato e sigillando bene al centro. Coprilo con pellicola e lascialo riposare in frigorifero per 15 minuti circa.





7 Ora stendi l'impasto sempre con l'aiuto del mattarello, fino ad ottenere un rettangolo lungo circa 45 cm, poi procedi con la piega a 3, portando un lembo ad $\frac{1}{3}$ del rettangolo e chiudi coprendo allo stesso modo con l'altro lembo.

Una volta pronta la prima piega, copri di nuovo con pellicola e fai riposare in frigorifero per 30 minuti circa.







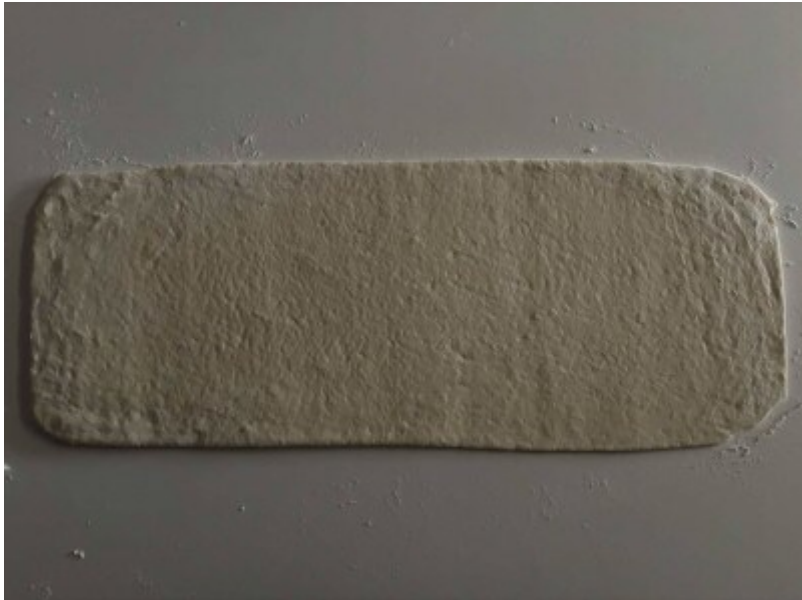
8 Passati i 30 minuti circa, riprendi l'impasto e ripeti le pieghe come in precedenza, copri di nuovo con pellicola e fai riposare in frigorifero per altri 30 minuti, ripeti l'operazione una terza volta allo stesso modo e fai riposare l'impasto sempre in frigorifero per circa 2 ore.





9 Riprendi l'impasto, stendilo un'ultima volta, ottenendo però un rettangolo lungo circa 65

cm e alto circa 19-20. Con una rotella, taglia dei triangoli isosceli alternandoli, dovrai ottenerne dai 18 ai 20 pezzi.





- 10** Incidi ogni triangolo sulla base, poi arrotolalo su stesso, dalla base verso la punta, allungando leggermente l'impasto, che essendo elastico si presta benissimo, prosegui allo stesso modo fino a preparare tutti i cornetti.





11 Sposta i croissant preparati su più teglie coperte da carta forno, avendo cura di metterli leggermente distanziati perchè dovranno lievitare. Copri i cornetti con pellicola trasparente e lasciali lievitare a temperatura ambiente per circa 5-6 ore, o comunque fino al raddoppio.





12 Versa un uovo in una ciotola, aggiungi un cucchiaio di latte e mescola il tutto.

Spennella il mix preparato sui croissant, poi ultima il tutto decorandoli con sale grosso, semi di sesamo neri e semi di sesamo bianchi.







13 Cuoci i croissant a 180°C a forno ventilato per 25 minuti circa, ricorda sempre che i tempi possono variare in base al forno.



14 Fai raffreddare i croissant e una volta freddi, tagliali e farciscili con prosciutto ed Emmental bavarese MEGGLE.

I croissant salati sono pronti, non ti resta che servirli.





CROISSANT SALATI AL BURRO FIORE BAVARESE MEGGLE

I **croissant salati al burro** sono un'idea versatile e gustosa per ogni occasione: un **buffet**, un **aperitivo** o una cena tra amici. Questa ricetta ti guiderà passo dopo passo nella realizzazione di croissant sfogliati perfetti, dalla preparazione dell'impasto alla farcitura finale. Segui i consigli per una sfogliatura impeccabile e personalizza la farcitura in base ai tuoi gusti.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Sfogliatura perfetta: mantieni sempre il burro ben freddo durante la lavorazione e riponi l'impasto in frigorifero tra una piega e l'altra per evitare che si scaldi.

Personalizzazione: puoi farcirli con prosciutto e formaggio, verdure grigliate o creme spalmabili per una versione vegetariana.

Riduzione sprechi: utilizza eventuali ritagli di impasto per creare mini croissant o salatini da cuocere insieme ai pezzi principali.

CONSERVAZIONE

I croissant salati sono migliori se consumati in giornata.

Per conservarli, riponili in sacchetti per alimenti a temperatura ambiente per 24 ore o in frigorifero per un massimo di 48 ore.

Puoi congelarli prima dell'ultima lievitazione: scongelali in frigorifero e lasciali lievitare a temperatura ambiente prima di infornarli.