

ANTIPASTI E SNACK

Assortimento di minicroissant salati per buffet

di: *luxus*

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.





menù salato