

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Croissant e saccottini

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE:

+ 3 ORE 30 MINUTI DI LIEVITAZIONE E RIPOSO IN FRIGORIFERO



INGREDIENTI

400 g di farina 00
100 g di farina Manitoba
275 ml di acqua
70 g di zucchero
1 cucchiaino sale
12 g di lievito di birra.

PER LA SFOGLIATURA

400 g di burro.

PER IL RIPIENO

75 g di cioccolato fondente.
1 uovo e poco latte per lucidare.

PREPARAZIONE

1 Nell'impastatrice impastare le due farine, il lievito di birra sciolto nell'acqua tiepida, lo zucchero ed il sale.

Dovrete ottenere un composto omogeneo.

Fate lievitare per 1 ora.

Con l'aiuto del mattarello stendete la pasta formando un rettangolo.

Tagliate il burro a pezzettini e metteteli su 3/4 della sfoglia.

Piegate a libro , prima la parte senza burro portandola verso il centro e poi la parte superiore.

Spianate leggermente con il mattarello.

Piegate nuovamente portando i due lati corti verso il centro.

Fate riposare in frigorifero per 30 minuti.

Tirate leggermente con il mattarello e ripiegate nuovamente i due lati corti verso il centro.

Rimettete nel frigo e ripetete la piega.

Alla fine dovrete ripetere queste operazioni 3 volte.

Ristendete la pasta sfoglia formando un rettangolo.

Tagliate la sfoglia a metà.

Una metà tagliatela a triangoli e formate i croissants.

L'altra metà tagliatela a quadrati mettendo al centro 1 quadrato di cioccolato, avvolgete la pasta e formate i saccottini.

Fate lievitare per 1 ora.

Spennellate i croissant ed i saccottino con l'uovo diluito con il latte.

Infernare a 180°C per 15 minuti circa.



