

## Croissant salato con REX KORN

Farina di grano tenero	5,000 kg
REX KORN	5,000 kg
Lievito	0,300 kg
Acqua ca.	5,000 l
<b>Totale impasto</b>	<b>15,300 kg</b>

- Impasto:** ca. 3 minuti in 1<sup>a</sup> velocità + ca. 5 minuti in 2<sup>a</sup> velocità (spirale)
- Temperatura impasto:** max. 23 °C
- Riposo impasto:** ca. 20 minuti a + 4° C, coperto con un telo di plastica
- Lavorazione:** per ogni kg di impasto utilizzare 0,250 kg di burro. Laminare l'impasto dando una piega singola (a tre) e una piega doppia (a quattro).
- Riposo intermedio:** lasciare riposare l'impasto laminato a + 5 °C, coperto con un telo di plastica per 5 minuti tra una piega e l'altra
- Pezzatura:** stendere l'impasto ad uno spessore di 6,5 mm. Tagliare i triangoli di pasta e formare i croissant.
- Lievitazione finale:** lasciar lievitare per ca. 90 minuti in cella di lievitazione a 28 °C e 75 % U. R.
- Operazioni precedenti la cottura:** se desiderato inumidire la superficie dei croissant con acqua e cospargere con REX COUNTRY TOPPING
- Cottura:** infornare a 180 - 200 °C, dando vapore e cuocere per 20 - 25 minuti

