

# Croissant

## con DINKEL&HONIG

Farina di grano tenero	5,000 kg
DINKEL&HONIG	5,000 kg
Burro	0,500 kg
Zucchero	0,700 kg
Lievito	0,500 kg
Acqua, ca.	4,500 l
<b>Totale impasto</b>	<b>16,200 kg</b>

Impasto:	3 minuti in 1 <sup>a</sup> velocità + 3 minuti in 2 <sup>a</sup> velocità (spirale)
Temperatura impasto:	18 °C
Riposo impasto:	nessuno
Lavorazione:	per ogni kg di impasto utilizzare 0,250 - 0,300 kg di burro o margarina. Laminare l'impasto dando 2 pieghe a 4 (2 pieghe doppie).
Riposo intermedio:	lasciare riposare l'impasto laminato a + 5 °C, coperto con un telo di plastica, per 15 minuti tra ogni piega e per ca. 60 minuti dopo la piega finale
Pezzatura:	spezzare in pastelle da ca. 0,060 kg e formare i croissant
Lievitazione finale:	ca. 50 minuti (75 % della lievitazione totale) a 28 °C e 75 % U.R.
Cottura:	infornare a ca. 230 °C, con vapore e cuocere per ca. 16 minuti
Operazioni dopo cottura:	decorare a piacere

