

Abbraccio Proteico*

con provola e Praga

DOSE DORO

INGREDIENTI

CROISSANT PROTEIO 1000 g

Acqua (fredda) 320 g

Uova 250 g

Lievito di birra 40 g

Margarina per impasti 400 g

Prosciutto cotto di Praga q.b.

Provola affumicata q.b.

DECORAZIONE:

PROTEIOS P05G q.b.



**Nella ricetta indicata la dichiarazione "fonte di proteine" si riferisce al croissant e non include le farciture, che sono puramente esemplificative.*

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Far riposare l'impasto per almeno 15 minuti in frigorifero coperto da un telo di plastica.

Stendere l'impasto ed incorporare la margarina da laminazione, dare 2 pieghe a 3 consecutive, un riposo di 15 minuti in frigorifero coprendo con un telo di plastica e un'altra piega a 3 con un riposo di 15 minuti in frigorifero coprendo con un telo di plastica. Una volta effettuato il riposo, laminare ad uno spessore di 3,5 mm e ritagliare dei rettangoli di base 7 cm e altezza 18 cm.

Adagiare al centro del rettangolo una fetta di prosciutto e un pezzo di provola, prendere un lembo di pasta e sovrapporlo al ripieno, infine spennellare, preferibilmente con lucidante proteico 100% vegetale CSM, e richiudere. Porre in cella di lievitazione alla temperatura di 29°/30°C con U.R. del 75% per 70 - 80 minuti. Prima della cottura spennellare, preferibilmente con lucidante proteico 100% vegetale CSM, e decorare con PROTEIOS P05G.

Forno ventilato: 170°C per 17 minuti con valvola chiusa e 3 minuti con valvola aperta.

Forno statico: 210°C per 17 minuti con valvola chiusa e 3 minuti con valvola aperta.

