

# Croissant Proteico

## !DOSEDORO

### INGREDIENTI

#### CROISSANT PROTEIO

Acqua (fredda)	320 g
Uova	250 g
Lievito di birra	40 g
Margarina per impasti	50g
Margarina per laminazione	400 g

### PESO

1000 g



### DECORAZIONE

PROTEIOS P05G

q.b.

### 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, incorporare la margarina da laminazione e dare 2 pieghe a 4. Lasciare riposare la pasta per 15 minuti in frigorifero coperta da un telo di plastica, quindi stendere allo spessore desiderato, tagliare e formare i croissant. 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 17-19 minuti per pezzature da 70 g.

**Forno statico:** 200-210°C per 17-19 minuti per pezzature da 70 g.

NB: il prodotto ottenuto può essere immediatamente abbattuto prima della lievitazione e conservato in congelatore (-18°C) per 10 giorni. In caso il prodotto sia destinato al congelamento si consiglia di aumentare il lievito di birra fino a 60 g.

NOTA: per croissant da 70 g è possibile aggiungere alla decorazione fino a 3 g di zucchero semolato ogni 1 g di PROTEIOS P05G mantenendo la dichiarazione "FONTE DI PROTEINE".

