

Il croissant perfetto!

Il mitico croissant, eccolo qui!
Vediamo quindi come prepararlo, dall'inizio alla fine.

Ingredienti:

Impasto base

farina tipo 550 o tipo Manitoba	g.	350
acqua molto fredda	ml.	190
zucchero (o malto per panificazione)	g.	10
lievito di birra fresco	g.	3
sale	g.	10
burro	g.	15

Burro per l'incasso

burro	g.	100
farina 00	g.	25

Per la decorazione

uovo	pz.	1
latte		QB.

Preparazione impasto:

Versare nella planetaria tutti gli ingredienti.

È importante usare acqua fredda per evitare la lievitazione dell'impasto anzitempo!

Mescolare una decina di minuti a bassa velocità e quindi con energia per altri due minuti.
Risulterà un impasto morbido ed elastico.

Ove necessario aggiustare d'acqua (io in casa, anche con le finestre aperte, raramente sorpasso il 30/35% di umidità... altri magari ne hanno troppa!).

Spianare in forma quadrata l'impasto fino a uno spessore di ca. 2 cm.

Avvolgerlo nell'alluminio e riporlo in freezer per mezz'ora, in modo che diventi duro ma non congeli.

Nel frattempo, preparare un burro maneggiato a 4 a 1 con burro e farina e formare un quadrato di un centimetro di spessore largo quanto l'impasto base ma lungo la metà.

Riporlo in frigo in attesa che sian trascorsi i trenta minuti di riposo dell'impasto base.

Appoggiare sul bancone l'impasto base e disporre al centro la tavoletta di burro; quindi coprire il burro con l'impasto sporgente in modo da coprirlo completamente.

Stendere il tutto per il lungo con il mattarello, operando sempre nella stessa direzione.

Arrivati nuovamente a uno spessore di ca. 2 cm, piegare per il lungo la pasta in tre, ruotarla di 90° e stenderla nuovamente operando sempre nella direzione precedente. Quindi ripiegare nuovamente, ruotare di 90° e ridistendere. Riporre l'impasto avvolto nell'alluminio in frigo (nella parte più fredda) e lasciarlo riposare da 30' a 60' perché riprenda una salda consistenza.

Ripetere altre due volte i giri di pasta e riporre poi la pasta in frigo fino al momento dell'utilizzo finale.

È importante svolgere queste operazioni per evitare che il burro si sciolga e si amalgami troppo con l'impasto base; come per la pasta sfoglia, in fondo.

Preparazione croissant:

Stendere l'impasto fino a ottenere un rettangolo dello spessore di 3 mm.

Tagliarlo a triangoli lunghi e arrotolare i triangoli, per il lungo, partendo dalla base.

Disporre su di una placca i croissant formati e spennellarli d'uovo e latte mescolati insieme e riporre a lievitare (finalmente!) in un posto tiepido per almeno un'ora: dovranno raddoppiare di volume. L'ideale è avvolgere la placca in un foglio o in un sacco di plastica, come in fotografia!

Scaldare il forno a 190°/200°, ventilato, calore inferiore. Togliere la copertura di plastica dalla placca e infornare i croissant per 20'/25' finché non prendano un bel colore dorato scuro.

Togliere dal forno e lasciar raffreddare su una grata.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- L'impasto può anche essere surgelato; sia prima che dopo la formazione dei croissant. Ma mai dopo l'avvenuta lievitazione finale.
- Chiaramente perché l'impasto cominci a lievitare bisogna aspettare alcune ore perché si scongeli completamente...