

Le ricette di Italobread

“ Cornetti con Italobread ”

Cornetti dolci sfogliati con ITALOBREAD

Ingredienti:

- **Italobread** 1600 gr.
- **latte scremato** 500 gr.
- **lievito fresco** 120 gr.
- **uova intere** 300 gr.
- **zucchero** 275 gr.
- **burro morbido** 150 gr.



Porre nell'impastatrice la farina, il lievito sciolto nel latte, lo zucchero, e metà delle uova, impastare in prima velocità per cinque minuti poi aumentare in seconda, aggiungere le restanti uova in più riprese, il burro morbido a crema.

Ottenere un impasto liscio ed omogeneo, fare attenzione alla sua temperatura, non riscaldarlo troppo nell'impastatrice.

lasciar riposare la pasta in frigorifero per circa 30 minuti coperta.

Riprendere l'impasto e sfogliare con 300 gr. di burro o margarina per kg. di pasta ottenuta, dando 3 pieghe in tre. Tra una piega e l'altra dieci minuti di riposo.

Dopo aver dato l'ultima piega lasciar riposare per 15 min. e tirare la pasta allo spessore desiderato, tagliare i croissant ed arrotolarli come consuetudine.

Lievitare possibilmente in cella, a lievitazione ultimata porli per 5 minuti all'aria e cuocerli in forno preriscaldato a 180°C. avendo cura di spennellarli prima con uovo sbattuto su tutta la loro superficie. Il ripieno che a nostro gusto risulta ideale è quello con MIELCREAM, ottimo sapore di miele e praticità di utilizzo (richiedi info sul prodotto comunicando con noi tramite mail o tel.)

Per informazioni consultare il servizio tecnico

info@italobread.it

+39 339/1216734