

Cornetti dolci sfogliati con Italobread

Ingredienti:

- Italobread 1600 gr.
- latte scremato 500 gr.
- lievito fresco 120 gr.
- uova intere 300 gr.
- sale 30 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, il sale e per ultimo, 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)