



MANGIATE LA (S)FOGLIA

April 1, 2022 - Issue 8, Page 61

REACH: 84282 - MIV: €11.8K - Page occupation: 0.42



Italy

Elle IT - Gourmet

CROISSANT ALLA FRANCESE

INGREDIENTI PER 12 PEZZI:

350 g di farina forte (360 W) Manitoba, 150 g di farina debole (160 W), 50 ml di latte fresco, 180 ml di acqua, 65 g di zucchero semolato, 50 g di burro chiarificato, 15 g di lievito di birra, 8 g di sale; per la sfogliatura: 250 g di burro chiarificato; per spennellare: 1 tuorlo, 1 cucchiaino di latte.

PREPARAZIONE: sciogliete il lievito di birra in 50 ml di acqua e latte tiepido con 15 g di zucchero. Nella planetaria con il gancio a uncino, versate il mix di farine setacciate e lo zucchero restante, fate girare e unite il burro freddo a pezzetti. Versate il lievito e l'acqua restante, infine il sale. Lavorate 5-6 minuti a velocità media. Lasciate lievitare in una ciotola imbrattata, coperta di pellicola, per circa 2-3 ore (raddoppio del volume). Riponete in frigo per almeno 12 ore. Procedete alla sfogliatura (vedi box). Stendete il panetto sulla spianatoia infarinata in un rettangolo di 55x22 cm e 3 mm di spessore. Tagliate dei triangoli con una base di 8 cm: arrotolate verso la punta e terminate in modo che rimanga sotto. Disponete su una teglia rivestita con carta da forno, coprite con della pellicola. Potete infornare o mettere in freezer (in questo caso, la sera prima toglieteli). Fate lievitare per circa 3 ore (raddoppio del volume), spennellate con latte e tuorlo sbattuti e cuocete in forno preriscaldato a 220°C per 5 minuti, poi a 180°C per 10 minuti. Servite tiepidi.



Tessuto floreale tono su tono, C&C Milano.

FUJISAN BREAD

INGREDIENTI PER 2 PEZZI:

400 g di farina forte (360 W) Manitoba, 100 g di farina debole (160 W), 250 ml di acqua, 40 g di latte condensato, 40 g di burro chiarificato, 1 uovo, 75 g di zucchero semolato, 18 g di lievito di birra, 6 g di sale; preimpasto: 44 ml di acqua, 10 g di farina 00; per la sfogliatura: 250 g di burro chiarificato; per spennellare: 1 tuorlo. **PREPARAZIONE:** mescolate il preimpasto in un pentolino, senza lasciare grumi, a fuoco basso fino a che il fondo non si sciolli. Fate raffreddare. Con la planetaria e il gancio a uncino, lavorate

il mix di farine e lo zucchero, unite il preimpasto, l'uovo sbattuto, l'acqua tiepida, il lievito e il latte condensato, infine il sale. Azionate per circa 4 minuti a velocità medio-bassa e fate riposare per almeno 15 minuti. Aggiungete il burro freddo a pezzetti, poco alla volta, e impastate fino a quando sarà morbido e colloso (versatevi poca acqua se necessario). Formate una palla e mettetela in una ciotola imbrattata, incidete una X nella parte superiore, coprite con della pellicola e lasciate lievitare per 2 ore (+1/3 del suo volume). Fate riposare in frigo almeno 12 ore. Sfogliate (vedi box). Stendete il panetto sulla spianatoia infarinata in un rettangolo (36x21 cm)

dello spessore di 5 mm. Tagliate 4 strisce: capovolgete ognuna verso l'alto. Intrecciatele fra loro 2 a 2 e arrotolatele a formare un cerchio tipo conchiglia. Disponete in 2 teglie rotonde da 20-22 cm imbrattate e foderate di carta da forno. Coprite con la pellicola e fate lievitare per 3 ore (raddoppio volume). Spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto. Cuocete in forno a 200°C per circa 10 minuti, poi a 170°C per circa mezz'ora. Coprite con un foglio di alluminio per i primi 20 minuti di cottura in forno per evitare che prenda troppo colore. Servite a temperatura ambiente spolverizzando con zucchero a velo. Da provare anche con farciture salate.

ELLE61