



CUCINA CON NOI!

Croissant con Confettura Bio di Mirtilli

INGREDIENTI

500 g di farina 0

20 g di lievito di birra

250 g di latte

60 g di zucchero

3 cucchiaini di olio di semi

1 pizzico di sale

1 buccia di limone grattugiata

1 cucchiaino di essenza di vaniglia

80 g di burro

1 cucchiaio di acqua

zucchero q.b.

Confettura Bio Mirtilli

3 uova



Oltre 60



12



Avanzata

Preparazione

- 1** Mettere in una ciotola il lievito di birra sbriciolato, un cucchiaio di farina e un cucchiaio di zucchero. Aggiungere il latte appena tiepido, amalgamare tutti gli ingredienti, coprire la ciotola con un foglio di pellicola e lasciare riposare per 30 minuti.
- 2** In un'ampia ciotola mettere la farina, il restante zucchero, la buccia grattugiata di un limone, l'essenza di vaniglia. Fare un buco al centro e porvi il precedente impasto. Iniziare ad amalgamare per far assorbire la farina, quindi aggiungere le uova.
- 3** Quando le uova saranno state completamente assorbite dall'impasto, aggiungere il sale e l'olio. Trasferire l'impasto su una ole[j]pke] a eil]op]na] hqjck 'Qjk] mqj]`k h] l]op] o]nπ ^ahh] liscia. Mettere l'impasto dei cornetti in una ciotola, fare una croce al _ajpnk(_klnena _kj h] lahhe_kh] a b]n hearep]na lan `qa kna k 'Qjk]h raddoppio.
- 4** Suddividere l'impasto in otto palline dello stesso peso. Con il mattarello stendere una pallina in sfoglia di circa ½ cm. Adagiare su un piano la prima sfoglia e pennellarla con il burro morbido, cospargere con lo zucchero e sovrapporre la seconda sfoglia, di nuovo, pennellare con il burro, poi un poco di zucchero e ancora un'altra sfoglia.
- 5** ?kjpejq]na _ko≈ 'Qjk] okrn]llknha pppa(oqhh#qhpei] jk] r] iaook né burro né zucchero. Con il mattarello spianare la sfoglia ottenuta 'Qjk]` kppajanja qj] `ahhk olaookna `e _en _] iavvk _ajpeiapnk*

6

Tagliare la sfoglia a spicchi, mettere la farcitura di Confettura Bio di Mirtilli sulla base del triangolo e arrotolare formando i croissant. Posizionare i cornetti ottenuti su una teglia ricoperta di carta forno, coprire con un canovaccio e far lievitare ancora per un'ora.

7

Pennellare i cornetti con l'uovo sbattuto, mescolato con un cucchiaino di acqua. Cospargere con zucchero. Cuocere a 180° per 18/20 minuti.

