



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 spianatoia e impastare a lungo fino a quando la pasta sarà bella liscia. Mettere l'impasto dei cornetti in una ciotola, fare una croce al centro, coprire con la pellicola e far lievitare per due ore o fino al 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

Continuare così fino a sovrapporre tutte, sull'ultima non va messo né burro né zucchero. Con il mattarello spianare la sfoglia ottenuta fino ad ottenerne una dello spessore di circa mezzo centimetro.

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 cucchiaio di acqua. Cospargere con zucchero. Cuocere a 180° per 18/20 minuti.

