

Croissant casalinghi

Preparare dei buoni croissant a casa, non è molto facile:

Però, però... c'è una procedura svelta e, se siamo tutti pronti, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a impastare!

Ingredienti:

Impasto base

farina tipo 550 o tipo Manitoba	g.	350
acqua molto fredda	ml.	190
zucchero (o malto per panificazione)	g.	10
lievito di birra fresco	g.	3
sale	g.	10
burro	g.	15

Burro per sfogliare

burro	g.	100
farina 00		QB.

Per la decorazione

tuorlo d'uovo	pz.	1
latte		QB.

Preparazione impasto:

Un'ora prima di cominciare, ridurre a cubetti il burro per sfogliare, cospargerlo bene con la farina e riporlo nella parte più fredda del frigorifero.

Nel frattempo, preparare tutti gli altri ingredienti: i 15 grammi di burro che vanno nell'impasto base dovranno essere morbidi e a temperatura ambiente.

Trascorsa un'ora, versare nella planetaria tutti gli ingredienti (*escluso il burro per sfogliare*) in questa sequenza: versare tutta l'acqua, sciogliervi il lievito di birra, il malto (o lo zucchero) e due CT. della farina.

È importante usare acqua fredda per evitare la lievitazione dell'impasto anzitempo!

Attendere qualche minuto e cominciare a mescolare a bassa velocità con metà della farina restante.

Appena tutto comincerà ad amalgamarsi, aggiungere i 15 grammi di burro morbido, la farina rimasta e il sale.

Mescolare a bassa velocità fino a ottenere un impasto morbido ed elastico.

A questo punto aggiungere i cubetti di burro freddo e mescolare per ancora un minuto, massimo un minuto e mezzo:

il burro non deve venire assorbito dall'impasto ma solo incorporato appena (l'impasto apparirà bitorzolato per i cubetti di burro sparsi al suo interno)!

Versare l'impasto sul piano di lavoro appena spolverato di farina e dargli la forma di un mattoncino.

Avvolgerlo in un sacchetto di plastica e riporlo in frigo, nella parte più fredda. (io d'inverno lo metto in veranda: siamo spesso intorno allo zero o sotto!).

Trascorsa un'ora, riprendere il mattoncino dal frigo e stenderlo grossolanamente col mattarello (il burro tenderà ad affiorare ma non importa).

Stendere col mattarello aggiungendo se necessario poca farina: l'impasto tenderà ad appiccicarsi; ma va bene così.

Spolverarlo di farina e dare una piega a tre (le foto mostrano come fare).

Ruotarlo di novanta gradi per portare i tagli all'esterno e stenderlo nuovamente; spolverarlo nuovamente di farina e dare una piega a quattro (ovvero: ripiegare i due lembi estremi al centro, sovrapponendoli appena, e quindi ripiegarli su se stessi, a libro).

Ricordarsi sempre di ruotare ogni volta l'impasto di novanta gradi rispetto alle pieghe precedenti (in questo modo la parte burrosa finirà per restare imprigionata, permettendoci di ottenere alla fine l'effetto di sfogliatura tanto desiderato!).

Cercare di squadrarlo abbastanza e di appiattirlo delicatamente con le mani e poi avvolgerlo nella plastica (o in un sacchetto di plastica) e lasciarlo un'ora nella parte più fredda del frigo

Trascorso questo tempo e ripreso l'impasto fuori dal frigo e ripetere l'operazione di piegatura a tre e quindi a quattro: l'impasto comincerà ora ad avere un aspetto più omogeneo e meno bitorzolato!

Dare un'altra ora di riposo in frigo.

Riprendere nuovamente l'impasto e, questa volta, dare due giri di piegature a quattro (ricordandosi sempre, dopo ogni giro, di ruotare l'impasto di novanta gradi!)

Ora l'impasto è quasi pronto per l'uso! Ci vogliono solo ancora due ore di riposo in frigo, meglio ancora una notte: io lo preparo nel pomeriggio per usarlo poi il giorno dopo...

Al momento dell'uso, come faccio anche con la pasta sfoglia, posso decidere se utilizzare tutto l'impasto o se riporre una parte nel freezer per utilizzarla, dopo una notte a scongelare in frigo, un'altra volta.

Preparazione croissant:

Togliere l'impasto dal frigo un'ora prima di cominciare a lavorarlo.

Stendere l'impasto fino a ottenere un rettangolo dello spessore di 3 mm.

Tagliarlo a triangoli lunghi e arrotolare i triangoli, per il lungo, partendo dalla base.

Disporre su di una placca i croissant formati e spennellarli d'con tuorlo d'uovo e latte, mescolati insieme, e riporre a lievitare (finalmente!) in un posto tiepido per almeno un'ora: dovranno raddoppiare di volume. L'ideale è avvolgere la placca in un foglio o in un sacco di plastica.

Scaldare il forno a 220°, statico. Togliere la copertura di plastica dalla placca e infornare i croissant per 20'/25' finché non prendano un bel colore dorato scuro.

Togliere dal forno e lasciar raffreddare su una grata.

Ora son pronti per essere divorati: lisci o farciti (a me piaccion tanto con formaggi e salumi!)

Buon appetito

SUGGERIMENTI E NOTE:

- L'impasto può essere surgelato anche dopo la formazione dei croissant. Ma mai dopo l'avvenuta lievitazione. Chiaramente perché l'impasto cominci a lievitare bisogna aspettare alcune ore perché si scongeli completamente...
- I triangoli di pasta possono essere anche appena spalmati di marmellata, miele, crema di cioccolato, di nocciole; insomma, di quel che si vuole! Di certo così non saranno ideali per la farcitura con prodotti salati!
- A volte, come impasto base, uso lo stesso impasto del Butterzopf: un croissant diverso ma sempre molto piacevole!