

Cornetto Cacio e Pepe



Pre impasto

1350 g Farina 00 Croissant

675 g Acqua 675

14 g Lievito di birra

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice, temperatura finale 20-22°C. Mettere a lievitare per 18/20 ore all'interno di un contenitore coperto con un telo di plastica. Temperatura ambiente intorno ai 18/20°C.

Impasto Finale

3700 g 00 Croissant

1700 g Acqua

120 g Lievito compresso

400 g Burro

335 g Olio evo

400 g Cacio grattugiato

100 g Sale fino

25 g Pepe macinato

60 g Goldmalt

50 g K2 frost

Procedimento

Mettere nell'impastatrice la farina e l'acqua e impastare sino a far incordare. Inserire la biga e impastare per altri 3 minuti, quindi aggiungere il malto, lo zucchero poi il lievito compresso sciolto in un po' d'acqua e per ultimi i grassi un po' alla volta e il cacio. Abbattere in positivo l'impasto (si ottengono due pastoni da 4300g circa). Sfogliare dando tre pieghe a tre (rispettare i tempi di riposo). Tirare a 2,5mm, stendere sul tavolo e tagliare dei triangoli h.20cm e base 12cm. Arrotolare come consuetudine per i croissant piegando le punte verso l'interno. Posizionare su teglia, lucidare con uovo e salare. Mettere a lievitare a 28/30°C con umidità per due ore circa. Cuocere a 200°C per 15/20 minuti con vapore.

