

Croissant Cubico



Ingredienti

1200 g farina

400 g latte

200 g uova

40 g lievito compresso

20 g sale

150 g zucchero

250 g burro

400 g burro per sfogliare la parte bianca

200 g burro per sfogliare la parte con cioccolato



Procedimento

impastare tutti gli ingredienti e metà burro. Aggiungere il sale a metà impasto e l'altra metà del burro alla fine. Mettere in frigo a 4 gradi per circa 12 ore. Sfogliare dando 2 pieghe a 4. Dare un riposo di 20/30 minuti Stendere la pasta ad uno spessore di 3,5mm. Per cubo 6x6 Tagliare delle strisce larghe circa 4 centimetri del peso di 40 grammi. Far lievitare per circa 90 minuti a 24°C ed infornare a 180°C per 23-24 minuti.