



Croissants salati

Ingredienti:

125gr farina
125gr farina manitoba
170gr burro freddo
50gr burro fuso
acqua tiepida

Per il ripieno:

1hg prosciutto cotto
100gr scamorza affumicata

Preparazione:

Disponete la farina a fontana e aggiungete un pizzico di sale. Aggiungete l'acqua e mescolate fino ad ottenere un pastella fluida. Aggiungete adesso il burro fuso (ma non caldo) e continuate a mescolare.



Formate una palla con l'impasto e fate una croce sopra con il coltello. Lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti sotto ad un panno umido.

Nel frattempo lavorate il panetto di burro con il mattarello fino a farlo assottigliare.

Adesso basterà unire il burro freddo lavorato all'impasto che avevamo lasciato riposare. Lavorare il vostro impasto con il mattarello, giocando con la pasta piegandola continuamente su se stessa e lasciando che gli ingredienti si incorporino tra loro fino ad ottenere una pasta morbida, liscia ed omogenea.

Con il mattarello, stendete la pasta e datele una forma rotonda. Da questa forma ricavate 16 triangolini di pasta tagliandola in verticale, orizzontale e diagonale.

Riempite i triangolini con un pò di prosciutto cotto e scamorza. Partendo dal lato più corto del triangolo arrotolate la pasta sfoglia per ottenere dei piccoli e gustosi croissants. Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 2 minuti.