



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002244 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 12 Giu 2018 alle ore 10:12

da ALESSANDRA URISSELLI

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Croissants salati sfogliati all'olio extravergine e pomodoro

Dei morbidi croissant ideali per l'aperitivo, happy hour o un buffet. Dal sapore semplice e genuino, conquisteranno grandi e piccini.

Tempo di preparazione: 7 ore

Ingredienti per 6 persone

Per circa 12 croissants

450 g di tipo 1 macinata a pietra

180 g di lievito madre attivo (oppure 8 g di lievito di birra)

100 ml di latte intero tiepido

30 ml di olio extravergine Fam

100 ml di acqua tiepida

6 g di sale fino

Per la sfogliatura

4 cucchiaini di olio Fam

Per il ripieno

150 ml di passata di pomodoro La Fiammante

sale q.b.

pepe q.b.

una manciata di origano essiccato

n. 3 foglie di basilico fresco

1/4 di cipolla

olio evo q.b.

Per la finitura

n.1 uovo sbattuto

semi di papavero

Prodotti utilizzati

Olio Fam, Passata di pomodoro La Fiammante.

Strumenti di cottura

Matterello, rotella tagliapasta, pennello da cucina.

Preparazione

Soffriggete la cipolla tritata nell'olio, unite la passata di pomodoro e cuocete per circa 20 minuti a fuoco basso.

Salate, pepate, unite origano e basilico. Sciogliete il lievito nel latte miscelato all'acqua e olio, unite la farina e il sale e lavorate l'impasto fino a che sarà liscio e ben incordato.

Coprite con della pellicola trasparente la ciotola in cui avrete messo l'impasto e lasciate lievitare per almeno 5-6 ore (se avete usato della pasta madre, 2-3 ore se utilizzerete lievito di birra).

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Una volta triplicato il suo volume, stendete la pasta in 2 rettangoli uguali e ricavate 12 triangoli di pasta con una rondella. Su ogni triangolo di pasta spennellate abbondante olio e arrotolateli su stessi partendo dalla base. Lasciate lievitare 30 minuti circa e poi spennellateli con dell'uovo sbattuto e copriteli con semi d papavero. Cuocete in forno a 190° per circa
Una volta tolti dal forno farciteli con un sac-à-poche con la salsa di pomodoro precedentemente preparata. Gustateli tiepidi.

Vino consigliato

Aperol spritz