

## Croissant salati *(Pizze, focacce, frittate)*



### Preparazione

Formate la fontana con 190 g di farina, mettete al centro un pizzico di sale e impastate versando a filo tanta acqua quanto basta per ottenere un impasto né troppo duro né troppo morbido. Formate un panetto e tenetelo da parte al fresco. Impastate la farina rimasta con il burro morbido, formate un altro impasto. Stendete il primo panetto con il matterello, posizionatevi sopra il composto di burro e farina e distribuitelo bene. Piegare gli angoli del quadrato verso il centro per racchiudere il burro. Stendete il tutto in una striscia rettangolare, piegatela su sé stessa in quattro parti e lasciatela riposare per 15 minuti coperta e al fresco. Rifate questo procedimento per 5 volte ogni 15 minuti. Stendete la pasta in una sfoglia circolare piuttosto sottile e dividetela in 8 triangoli tutti uguali. Arrotolate ognuno partendo dalla base più corta e curvateli leggermente per dargli la forma tipica dei croissants. Disponete i croissants su una teglia rivestita di carta da forno e cuoceteli a 180° per circa 20 minuti fino a quando non saranno dorati. Lasciateli intiepidire e farciteli con i salumi e i formaggi che più preferite.

### Consigli

Se volete rendere la superficie dei croissants più lucida e dorata, spennellateli con un uovo sbattuto insieme a una goccia d'olio prima di infornarli.

### Curiosità

Il nome di questo sfizioso alimento deriva proprio dalla sua forma crescente.

### Informazioni

**Preparazione** 100 minuti

**Cottura** 20 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Difficile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Farina** 250 grammi

**Burro** 250 grammi

**Sale** (un pizzico di sale)

**Acqua** (q.b.)

**Salumi** (salumi a piacere)

**Formaggio** (formaggio a piacere)