

CRUFFIN DOLCI



IMPASTO:

1000 g **READY CROI**
 300/350 g acqua
 30 g lievito di birra
 80 g burro
 Q.b. **AROMA VANIGLIA NATURALE CRESCO**

300/350 g burro per laminazione

Impastare in planetaria tutti gli ingredienti per 10-12 min. Lasciar riposare per 20 minuti in frigorifero a +5°C.
 Stendere l'impasto e posizionare il burro da laminazione, dare una piega a 3 e una piega a 4.
 Laminare a 3-3,5 mm. Creare delle strisce di 2 cm (larghezza) x 13-14 cm (lunghezza).
 Sovrapporre tre strisce a 2-3 cm di distanza l'una dall'altra e premere sulle estremità in modo da fissarle tra di loro. Arrotolare come una girella, chiudere in superficie sfruttando la parte finale della striscia e premere.
 Capovolgere e inserire in un pirottino di alluminio (la parte chiusa precedentemente sta sul fondo del pirottino).
 Far lievitare a 28°C per due ore, infornare a 160°C con valvola aperta per circa 20 min. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato.
 All'uscita sformare e cospargere con zucchero semolato ancora caldi.
 Farcire con **BRAUNCREM CARAMEL SALÉ** o a piacere.
 Per una variante bicolore, alternare strisce di sfoglia al cacao.