

NORTE EUROCAO

Napolitana Rellena



Dificultad



Productos

• Antares



Utensilios

• Amasadora

• Rodillo

MASA DE CROISSANT

	Ingredientes	Elaboración
1000 g.	Harina W200	Amasar los ingredientes y mezclarle la mantequilla realizando 3 pliegues sencillos.
1000 g.	Harina W400	
240 g.	Azúcar	
50 g.	Sal	
125 g.	Levadura	
20 g.	Mejorante	
1100 g.	Agua	
1000 g.	Mantequilla	

Montaje y acabado

Cortar piezas de 10x10 cm. y rellenar con un cordón de crema **Antares**. Fermentar y hornear a 200°C.

Las temperaturas y tiempos de horneado son orientativos.