



Ingredienti

200 g di farina 00
200 g di farina integrale
5 cucchiaini di zucchero di canna
25 g di olio extravergine d'oliva
25 g di lievito di birra fresco (1 panetto)
250 ml di latte tiepido
2 cucchiaini di sale
Pasta di nocciole (se volete farla voi, trovate la ricetta [qui](#))

Preparazione

Sciogliamo il lievito e lo zucchero nel latte tiepido, mescoliamo per qualche istante con una frusta manuale e poi copriamo e lasciamo fermentare per 10 minuti. Trascorsi i 10 minuti versiamo il tutto sulle farine insieme all'olio e al sale e mescoliamo energicamente per altri 10 minuti. Poi stendiamo l'impasto con un mattarello e con una rotella tagliapizza otteniamo dei triangoli con la base più piccola rispetto ai due lati (uguali). Prima di arrotolare ogni triangolo spalmiamolo con crema di nocciole. Arrotoliamo ogni triangolo a partire dalla base verso la punta e magicamente verranno fuori delle forme molto simili ai croissant. Quindi poggiamoli su una teglia rivestita di carta forno e copriamo con un panno pulito e lasciamo lievitare per circa 1 ora e mezza.

Accendiamo quindi a scaldare il forno e nel frattempo spennelliamo i nostri croissant con del latte, quindi inforniamo a temperatura moderata, per circa 20-25 minuti controllando di tanto in tanto la cottura.

Quando saranno dorati in superficie sforniamo e lasciamo intiepidire a temperatura ambiente per qualche minuto prima di servire.

Per una merenda golosa e una colazione da veri campioni, degna delle migliori pasticcerie. Senza strutto e senza burro, senza uova e senza "ciccia".

Buon divertimento!