

# Croissants salati



## Per la pasta di lievito:

30g di lievito fresco  
250ml di latte  
125g di yogurt Vipiteno bianco intero  
125g di olio  
125ml di acqua  
1 ½ cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di sale  
1 uovo  
1kg di farina

## Per il ripieno:

un po' di burro morbido o margarina  
formaggio feta  
Prezzemolo  
Per rivestire:  
2 tuorli d'uovo  
1 cucchiaio di semi di sesamo

## Preparazione:

Scaldare leggermente il latte e lo yogurt in una piccola casseruola e versare nella ciotola di miscelazione. Aggiungere l'acqua, l'olio, lo zucchero e il lievito e mescolare bene con una frusta. Poi aggiungere il resto degli ingredienti e mescolare. Lavorare bene la pasta per almeno 5 minuti. L'impasto deve essere morbido ma non più appiccicoso.

Lasciare la pasta di lievito a temperatura ambiente per un'ora. Dopo che l'impasto è lievitato, impastare di nuovo brevemente sul piano di lavoro e dividere in piccole porzioni (circa 60 g di palline). Stendere le palline in piccoli quadrati. Riempire il ripieno di formaggio al centro e arrotolare da un angolo all'altro in diagonale. Mettere su una teglia e lasciare lievitare di nuovo a temperatura ambiente per circa 30 minuti. Spennellare con il tuorlo d'uovo, cospargere di semi di sesamo e infornare a 200°C fino a doratura.



Sterzinger  
**YOGURT**  
Vipiteno

