



SALTY, SOFT AND FILLED DANISH PASTRY

chef Basic level

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTS

SOFT BREAD 50%

farina di grano tenero - 240W

sale

burro 82% m.g. - O MARGARINA CREMA

olio extra vergine di oliva

lievito compresso

zucchero semolato

acqua

PREPARATION

1000g Impastare tutti gli ingredienti tranne la margarina platté per 3 minuti in 1°

1000g velocità e 9-10 minuti in 2° velocità

5g I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque

130g l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

100g Far riposare la massa in frigorifero per 1 ora coperta con teli di plastica.

50g

30g

1000g

Composizione finale

Incassare con la margarina platte e dare 2 pieghe a 4.

Far riposare in frigorifero per 10 minuti.

Tirare allo spessore di 3 millimetri e tagliare dei quadrati 10x10 cm.

Farcire nel centro con 2 opzioni:

Farcitura 1: Mozzarella a cubetti, spinaci bolliti e formaggio grana.

Farcitura 2: Mozzarella a cubetti, Prosciutto cotto e cipolle stufate in padella.

Pennellare i bordi della pasta con uovo intero sbattuto.

Richiudere il danese sovrapponendo gli angoli e formando un fagottino, avendo cura di sigillare bene i bordi.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 1 ora circa.

Pennellare la superficie con uovo sbattuto e far aderire dei semi di sesamo e di papavero.

Cuocere a 220°C per 17-20 minuti circa.