

SOMBRERO MEDITERRANEO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Piero Gervasi

Pasticciere

IMPASTO DI BASEZZA

SOFT BREAD 50%	1000g
GRAN MEDITERRANEO	1000g
burro 82% m.g. - O MARGARINA CREMA	100g
olio extra vergine di oliva	100g
lievito compresso	50g
zucchero semolato	30g
acqua	950g

impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità.
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA	1000g
acqua	500g
MARBUR CROISSANT 20%	700g
In alternativa	
KASTLE CROISSANT	
In alternativa	
MARVIK CROISSANT	

Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" ben amalgamata.
Lasciare riposare per circa 10 minuti, quindi spianare ad uno spessore di 1-2 cm.
Porre sulla pastella la margarina per sfoglia, ricoprirla, sigillare bene i bordi e procedere alle spianature e ripiegature desiderate.
Stendere allo spessore di 2/3 mm.
Realizzare dei dischetti di pasta sfoglia della stessa dimensione della pizzetta.

COMPOSIZIONE FINALE

Spezzare in pezzi da 80 grammi.
Arrotolare formando delle palline, mettere su teglie con carta da forno e lasciare riposare per 5 minuti.
Schiacciare le palline appiattendole bene e formando delle pizzette.
Farcire la superficie con prosciutto cotto o mortadella, cubetti di mozzarella, olive nere denocciolate, poca polpa di pomodoro.
Pennellare i bordi della pasta con uovo intero sbattuto.
Chiudere con il disco di pasta sfoglia sottile e sigillare bene.
Mettere a lievitare a 28-30°C per circa 1 ora.
Pennellare la superficie con uovo intero sbattuto salato e spolverare con DECORGRAIN o MAIS DECO'.
Cuocere a 210-220°C per 20 minuti circa.

irca GROUP

Extraordinary made simple.