



SOMBRERO MEDITERRANEO

chef Livello intermedio

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%

GRAN MEDITERRANEO

burro 82% m.g. - O MARGARINA CREMA

olio extra vergine di oliva

lievito compresso

zucchero semolato

acqua

PREPARAZIONE

1000g impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2°

1000g velocità.

100g I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque

100g l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

50g Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.

30g

950g

PASTA SFOGLIA

INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

acqua

MARBUR CROISSANT 20%

PREPARAZIONE

1000g Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" ben amalgamata.

500g Lasciare riposare per circa 10 minuti, quindi spianare ad uno spessore di 1-2

700g 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.



RICETTA CREATA DA:

PIERO GERVASI

PASTICCIERE