



SOMBRERO MEDITERRANEO

🏠 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Piero Gervasi
Pasticciere

IMPASTO DI BASEZZA

SOFT BREAD 50%

GRAN MEDITERRANEO

burro 82% m.g. - O MARGARINA CREMA
olio extra vergine di oliva
lievito compresso
zucchero semolato
acqua

1000g

1000g

100g

100g

50g

30g

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

acqua

MARBUR CROISSANT 20%

In alternativa

KASTLE CROISSANT

In alternativa

MARVIK CROISSANT

1000g

500g

700g

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.