

BUCHTELN TIROLESE

☐ Livello avanzato

DOLCE LIEVITATO DA CONDIVISIONE

IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

lievito di birra acqua uova intere sale fino burro 82% m.g.

latte intero

PREPARAZIONE

1500g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito, il sale e i 2/3 dell' acqua, latte,

75g uova previsti in ricetta.

150q Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere i restanti liquidi in più

300g riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

25q Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.

225g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Fare riposare la pasta coperta con un telo plastificato per 15 minuti a temperatura ambiente.

Formare delle palline di pasta ben arrotolate di circa 70-80 gr.

Composizione finale

Dopo aver preparato delle palline di pasta di circa 70-80 gr porle in uno stampo rettangolare distanziandole l'una dall'altra un paio di cm circa. Mettere in cella di lievitazione a 26-28°C con umidità del 60-70% per 2 ore circa.

Spennellare con acqua e cospargere con zucchero semolato la superficie del dolce.

La torta dovrà presentarsi poco sopra l'altezza dello stampo, cuocere a 160°C per 20 minuti circa (o comunque tempi variabili secondo il peso preferito). I dolci devono essere lasciati raffreddare circa 5-6 ore prima di poterli farcire con Frutta in Crema Cesarin.

Spolverare con Biancaneve.

