



# BUCHTELN TIROLESE

👤 Livello avanzato

DOLCE LIEVITATO DA CONDIVISIONE



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## IMPASTO

### DOLCE FORNO

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

1500g  
75g  
150g  
300g  
25g  
225g  
225g

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito, il sale e i 2/3 dell' acqua, latte, uova previsti in ricetta. Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere i restanti liquidi in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia. Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte. 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.