

# SNACK MEDITERRANEO CON CREMA AL PECORINO

# **SNACK MEDITERRANEO**

#### INGREDIENTI

**GRAN MEDITERRANEO** 

acqua olio d'oliva lievito compresso burro piatto

### **PREPARAZIONE**

1000g -Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua.

500g -Una volta formata una buona maglia incorporare la restante acqua in più

40g riprese.

40a -Far riposare l'impasto per due ore in frigorifero.

300a -Sfogliare la pasta con il burro piatto facendo due pieghe a quattro.

-Far riposare la apsta in frigorifero per un'ora.

-Stendere la apsta e formare dei rettangoli da  $2 \times 8 \text{cm}$  e arrotolare su se stessi.

-Cuocere a 180°C per 10/15 minuti.

## crema al pecorino

### INGREDIENTI

CREMA SNACK
latte 3.5% m.g.
panna 35% m.g.
Pecorino
sale
Pepe macinato

#### PREPARAZIONE

250g -In planetaria miscelare tutti gli ingredienti con foglia.

800g

500g

200g

## Composizione finale

-Disporre la crema al pecorino all'interno di una ciotola e servire.

