

SNACK MEDITERRANEO

Livello intermedio

SFOGLIATI SALATI

IMPASTO

GRAN MEDITERRANEO	10.000g	Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta non ancora del tutto liscia. Lasciar riposare in frigorifero, ben coperta, per almeno 2 ore.
acqua	5.000g	
olio d'oliva - o strutto	400g	
lievito compresso	400g	

SFOGLIATURA

burro piatto - plastificato	3000g	Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto. Dare 3 pieghe a 3. Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare infine la pasta allo spessore di circa 6 millimetri.
Tagliarla per formare bastoncini, torciglioni, farfalle, rondelle ecc.
Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C.
Cuocere a 220°C per tempi variabili in base alla dimensione degli snack.

irca GROUP
Extraordinary made simple.