



# SNACK MEDITERRANEO

🏠 Livello intermedio

SFOGLIATI SALATI

## IMPASTO

### GRAN MEDITERRANEO

acqua

olio d'oliva - o strutto

lievito compresso

10.000g

5.000g

400g

400g

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta non ancora del tutto liscia.

Lasciar riposare in frigorifero, ben coperta, per almeno 2 ore.

## 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.