

# **SNACK MEDITERRANEO**

☐ Livello intermedio
SFOGLIATI SALATI

## **IMPASTO**

#### INGREDIENTI

**GRAN MEDITERRANEO** 

acqua

olio d'oliva - o strutto lievito compresso

#### PREPARAZIONE

10.000g Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta non ancora del

5.000g tutto liscia.

400g Lasciar riposare in frigorifero, ben coperta, per almeno 2 ore.

400g

## **SFOGLIATURA**

### INGREDIENTI

burro piatto - plastificato

## PREPARAZIONE

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.