

DANESE SALATO SOFFICE FARCITO

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Piero Gervasi

Pasticciere

IMPASTO DI BASE

SOFT BREAD 50%	1000g
farina di grano tenero - 240W	1000g
sale	5g
burro 82% m.g. - O MARGARINA CREMA	130g
olio extra vergine di oliva	100g
lievito compresso	50g
zucchero semolato	30g
acqua	1000g

Impastare tutti gli ingredienti tranne la margarina platte per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
Far riposare la massa in frigorifero per 1 ora coperta con teli di plastica.

COMPOSIZIONE FINALE

Incassare con la margarina platte e dare 2 pieghe a 4.
Far riposare in frigorifero per 10 minuti.
Tirare allo spessore di 3 millimetri e tagliare dei quadrati 10x10 cm.
Farcire nel centro con 2 opzioni:
Farcitura 1: Mozzarella a cubetti, spinaci bolliti e formaggio grana.
Farcitura 2: Mozzarella a cubetti, Prosciutto cotto e cipolle stufate in padella.
Pennellare i bordi della pasta con uovo intero sbattuto.
Richiudere il danese sovrapponendo gli angoli e formando un fagottino, avendo cura di sigillare bene i bordi.
Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 1 ora circa.
Pennellare la superficie con uovo sbattuto e far aderire dei semi di sesamo e di papavero.
Cuocere a 220°C per 17-20 minuti circa.

irca GROUP Extraordinary made simple.