

FAGOTTINO SOFFICE FARCITO

Livello intermedio



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 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 a temperatura ambiente per 1 ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Spezzare da 80 grammi e arrotolare formando delle palline.
Lasciarle riposare per altri 5 minuti.
Passare le palline in sfogliatrice o schiacciarle con mattarello formando dei dischi ovali dello spessore di 4 mm circa.
Farcire su di un lato con 2 opzioni:
Farcitura 1: Prosciutto cotto, poca salsa di pomodoro e mozzarella a cubetti.
Farcitura 2: Philadelphia aromatizzato al curry, salmone affumicato e mozzarella a cubetti.
Pennellare i bordi della pasta con uovo intero sbattuto.
Richiudere a 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 15-17 minuti circa.