



FAGOTTINO SOFFICE FARCITO

chef Livello intermedio

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%

farina di grano tenero - 240W

sale

burro 82% m.g. - O MARGARINA CREMA

olio extra vergine di oliva

lievito compresso

zucchero semolato

acqua

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2°

1000g velocità

5g I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque

130g l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

100g Far riposare la massa a temperatura ambiente per 1 ora.

50g

30g

1000g

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.



RICETTA CREATA DA:

PIERO GERVASI

PASTICCIERE