

## **FAGOTTINO SOFFICE FARCITO**

## **IMPASTO DI BASE**

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
SOFT BREAD 50%	9 Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1º velocità e 9-10 minuti in 2º
farina di grano tenero - 240W 1000	g velocità
sale 5	g I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque
burro 82% m.g O MARGARINA CREMA	
olio extra vergine di oliva	Far riposare la massa a temperatura ambiente per 1 ora.
lievito compresso 50	g
zucchero semolato 30	g
acqua 1000	g

## **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