

IRIS SOFFICE

☐ Livello intermedio

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
SOFT BREAD 50%	Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2°
farina di grano tenero - 240W 1000g	velocità.
sale 5g	I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque
burro 82% m.g O MARGARINA CREMA 130g	l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.
olio extra vergine di oliva	Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.
lievito compresso 50g	
zucchero semolato 30g	
acqua 1000g	

Composizione finale

Spezzare in pezzi da 50 grammi.

Arrotolare formando delle palline e far lievitare a 30°C per circa 1 ora.

Cuocere a 220°C per 12-15 minuti con vapore iniziale.

Lasciare raffreddare e conservare coperti per una notte.

Scavare dal fondo togliendo buona parte della mollica interna e conservando il tappo di chiusura.

Farcire con: pomodori ciliegino saltati in padella con olio e aglio, besciamella (consistenza elevata), cubetti di mozzarella per pizza.

Richiudere con il "tappo" precedentemente conservato.

Fare una pastella liquida con acqua, farina e uova.

Bagnare gli Iris farciti nella pastella e panare con una miscela di pangrattato e mais decò (500g+100g). Ripetere la panatura e mettere in frigorifero per 1 ora. Friggere in olio vegetale a 180°C per circa 5-6 minuti e comunque fino a completa doratura.



RICETTA CREATA DA: PIERO GERVASI PASTICCIERE