



# IRIS SOFFICE

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 20 minuti.

50g

30g

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**