

IRIS SOFFICE

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 20 minuti.

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.