

BOMBOLESE (BOMBOLONE TIROLESE)

☐ Livello avanzato

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%

farina di grano tenero - 240w sale burro 82% m.g. - O MARGARINA 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

 $_{\mbox{\scriptsize 130g}}\,$ l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

100g Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.

50g Spezzare in pezzi da 50 grammi.

Arrotolare formando delle palline e far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

Schiacciare con le dita creando un incavo e farcire nel centro con cubetti di speck e cubetti di mozzarella.

Sigillare formando una pallina ripiena.

Abbattere a temperatura negativa per 20 minuti.

Passare nell'uovo sbattuto le palline ancora congelate ed impanare con mandorle a bastoncino o affettate.

Mettere sulle teglie con carta da forno e spolverata con poca farina.

Far lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 2 ore.

Friggere in olio vegetale a 180°C per circa 5 minuti e comunque fino a completa doratura.

