

BOMBOLESE (BOMBOLONE TIROLESE)

Livello avanzato



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	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.
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.

irca GROUP Extraordinary made simple.