



MARITOZZI (PANDORA)

🏠 Livello base

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

IMPASTO MARITOZZI

PANDORA GRAN SVILUPPO

uova

burro 82% m.g.

lievito compresso

acqua

1.000g

200g

100g

50g

200g

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata. Aggiungere il burro previamente fuso a bassa temperatura.

Arrotolare e lasciare riposare per 30 minuti circa a temperatura ambiente (20-22°C).

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spezzare la pasta in pezzi da 70-90 grammi, arrotolarli ed allungarli formando dei filoncini.

Porre a lievitare a 28-30°C per 50-70 minuti con umidità relativa di circa 70%.

Lucidare con uovo, quindi cuocere a 190-200°C per 15-18 minuti.