

MARITOZZI (PANDORA)

☐ Livello base

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

IMPASTO MARITOZZI

INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO

uova

burro 82% m.g.

lievito compresso

acqua

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro, fino ad ottenere una

200g pasta liscia e vellutata.

100g Aggiungere il burro previamente fuso a bassa temperatura.

50g Arrotolare e lasciare riposare per 30 minuti circa a temperatura ambiente

200g (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.