

MARITOZZO SALATO

Livello intermedio

Con Crema Snack.



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	1000g
Farina "debole"	1000g
Latte	800g
Uova intere	250g
Lievito di birra	40g
Tuorlo	120g
Burro morbido	460g
Sale	40g

- Impastare DOLCE FORNO MAESTRO, lievito, latte e uova fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e vellutata.
- Aggiungere il tuorlo ed il sale e far impastare fino a completo assorbimento. Unire infine il burro in più riprese.
- Suddividere in palline leggermente ovalizzate da 60 gr, pirlare ed inserire negli appositi stampi.
- Schiacciare bene con la mano dentro lo stampo per regolarizzare la pasta nel pirottino.
- Porre a lievitare in cella a 28-30°C con umidità relativa del 70-80% fino a che la parte superiore dell'impasto non abbia raggiunto il bordo superiore del pirottino.

FINITURA

Uova intere	qb
Acqua	qb

- Spennellare i maritozzi prima di infornare.

FARCITURA CON CREMA SNACK

CREMA SNACK	200g
Latte	400g
Panna 35% m.g.	400g

- Montare in planetaria la CREMA SNACK, il latte e la panna.
- Incorporare altri ingredienti a piacere.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

- Terminata la lievitazione, lucidare la cupola dell'impasto con le uova (o latte).
- Cuocere a 165-170°C fino a completa cottura.
- Una volta freddo il prodotto può essere abbattuto per la conservazione o utilizzato a proprio piacimento.
- Farcire a piacere.

ABBINAMENTI INTERESSANTI:

- Joypaste pesto di pistacchio e mortadella
- timo e pomodorini
- cipolla e bacon
- salmone ed erba cipollina