



# MARITOZZO SALATO

chef Livello intermedio

Con Crema Snack

## IMPASTO

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO MAESTRO

farina "debole"

latte

uova intere

lievito di birra

tuorlo

burro morbido

sale

### PREPARAZIONE

1000g Impastare DOLCE FORNO MAESTRO, lievito, latte  
1000g e uova fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e  
800g vellutata. Aggiungere il tuorlo ed il sale e far impastare  
250g fino a completo assorbimento. Unire infine il burro in più  
40g riprese.  
120g Suddividere in palline leggermente ovalizzate da 60 gr,  
460g pirlare ed inserire negli appositi stampi.  
40g 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

---

### INGREDIENTI

uova intere  
acqua

### PREPARAZIONE

spennellare i maritozzi prima di infornare

## farcitura con crema snack

---

### INGREDIENTI

CREMA SNACK  
latte  
panna

### PREPARAZIONE

200g Montare in planetaria la CREMA SNACK, il latte e la panna.  
400g Incorporare altri ingredienti a piacere.  
400g

## 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



**RICETTA CREATA DA:**

**ANTONIO LOSITO**

PASTICCIE E GELATIERE