

MARITOZZO SALATO

☐ 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,

pirlare ed inserire negli appositi stampi. 460g

Schiacciare bene con la mano dentro lo stampo per

40g 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

panna

uova intere acqua

PREPARAZIONE

spennellare i maritozzi prima di infornare

farcitura con crema snack

INGREDIENTI PREPARAZIONE

CREMA SNACK 200g Montare in planetaria la CREMA SNACK, il latte e la panna.

latte 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

