



MARITOLLO 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,
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

PASTICCIERE E GELATIERE