BOMBOLESE (BOMBOLONE TIROLESE)

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%	g 1000
FARINA DI GRANO TENERO - 240W	g 1000
SALE	g 5
BURRO 82% M.G. - O MARGARINA	g 130
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	g 100
LIEVITO COMPRESSO	g 50
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30
ACQUA	g 1000

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità.

I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.

Spezzare in pezzi da 50 grammi.

Arrotolare formando delle palline e far riposare per 5 minuti a temperatura ambiente.

Schiacciare con le dita creando un incavo e farcire nel centro con cubetti di speck e cubetti di mozzarella.

Sigillare formando una pallina ripiena.

Abbattere a temperatura negativa per 20 minuti.

Passare nell'uovo sbattuto le palline ancora congelate ed impanare con mandorle a bastoncino o affettate.

Mettere sulle teglie con carta da forno e spolverata con poca farina.

Far lievitare in cella di lievitazione a 28-30°C per circa 2 ore.

Friggere in olio vegetale a 180°C per circa 5 minuti e comunque fino a completa doratura.

RICETTA CREATA PER TE DA **PIERO GERVASI**

PASTICCIERE