



DANESE SALATO SOFFICE FARCITO

IMPASTO DI BASE

INGREDIENTI

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

g 1000
g 1000
g 5
g 130
g 100
g 50
g 30
g 1000

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti tranne la margarina platte 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 in frigorifero per 1 ora coperta con teli di plastica.

INCASSO

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT
MARVIK CROISSANT - IN ALTERNATIVA
MARBUR CROISSANT 20% - IN ALTERNATIVA

g 700

COMPOSIZIONE FINALE

Incassare con la margarina platte e dare 2 pieghe a 4.

Far riposare in frigorifero per 10 minuti.

Tirare allo spessore di 3 millimetri e tagliare dei quadrati 10x10 cm.

Farcire nel centro con 2 opzioni:

Farcitura 1: Mozzarella a cubetti, spinaci bolliti e formaggio grana.

Farcitura 2: Mozzarella a cubetti, Prosciutto cotto e cipolle stufate in padella.

Pennellare i bordi della pasta con uovo intero sbattuto.

Richiudere il danese sovrapponendo gli angoli e formando un fagottino, avendo cura di sigillare bene i bordi.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 1 ora circa.

Pennellare la superficie con uovo sbattuto e far aderire dei semi di sesamo e di papavero.

Cuocere a 220°C per 17-20 minuti circa.



RICETTA CREATA PER TE DA PIERO GERVASI

PASTICCIERE