



## SNACK MEDITERRANEO

### SFOGLIATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO

##### INGREDIENTI

GRAN MEDITERRANEO	g 10.000
ACQUA	g 5.000
OLIO D'OLIVA - O STRUTTO	g 400
LIEVITO COMPRESSO	g 400

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta non ancora del tutto liscia.  
Lasciar riposare in frigorifero, ben coperta, per almeno 2 ore.

#### SFOGLIATURA

##### INGREDIENTI

BURRO PIATTO - PLASTIFICATO	g 3000
-----------------------------	--------

##### PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto.  
Dare 3 pieghe a 3.  
Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Tirare infine la pasta allo spessore di circa 6 millimetri.

Tagliarla per formare bastoncini, torciglioni, farfalle, rondelle ecc.

Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C.

Cuocere a 220°C per tempi variabili in base alla dimensione degli snack.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro piatto con pari peso di una delle nostre margarine piatte.