



FAGOTTINO 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

PREPARAZIONE

g 1000	Impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità
g 1000	I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere
g 5	una pasta liscia ed elastica.
g 130	Far riposare la massa a temperatura ambiente per 1 ora.
g 100	
g 50	
g 30	
g 1000	

COMPOSIZIONE FINALE

Spezzare da 80 grammi e arrotolare formando delle palline.
Lasciarle riposare per altri 5 minuti.
Passare le palline in sfogliatrice o schiacciarle con mattarello formando dei dischi ovali dello spessore di 4 mm circa.
Farcire su di un lato con 2 opzioni:
Farcitura 1: Prosciutto cotto, poca salsa di pomodoro e mozzarella a cubetti.
Farcitura 2: Philadelphia aromatizzato al curry, salmone affumicato e mozzarella a cubetti.
Pennellare i bordi della pasta con uovo intero sbattuto.
Richiudere a 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 15-17 minuti circa.



RICETTA CREATA PER TE DA PIERO GERVASI

PASTICCIERE