



MARITOZZO SALATO

CON CREMA SNACK

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
FARINA "DEBOLE"
LATTE
UOVA INTERE
LIEVITO DI BIRRA
TUORLO
BURRO MORBIDO
SALE

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare DOLCE FORNO MAESTRO, lievito, latte
g 1000 e uova fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e
g 800 vellutata. Aggiungere il tuorlo ed il sale e far impastare
g 250 fino a completo assorbimento. Unire infine il burro in più
g 40 riprese.
g 120 Suddividere in palline leggermente ovalizzate da 60 gr,
g 460 pirlare ed inserire negli appositi stampi.
g 40 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

Q.B. spennellare i maritozzi prima di infornare
Q.B.

INGREDIENTI

CREMA SNACK

LATTE

PANNA

g 200

g 400

g 400

PREPARAZIONE

Montare in planetaria la CREMA SNACK, il latte e la panna.

Incorporare altri ingredienti a piacere.

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 PER TE DA ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE