



BAULETTO AL PISTACCHIO

LIEVITATO CON PISTACCHI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
ACQUA
LIEVITO DI BIRRA
BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

g 6500 Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
g 3300 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino
g 200 ad ottenere una struttura liscia.
g 1000 Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
Si consiglia di creare una spia pesando 330 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.
Porre a lievitare per 2 ore a 28-30°C in cella di lievitazione, fino a volume triplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
BURRO 82% M.G.
TUORLI D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
PISTACCHI INTERI TOSTATI
GRANELLA DI PISTACCHIO - TOSTATA

PREPARAZIONE

g 4500 Aggiungere all'impasto triplicato la quantità prevista di DOLCE FORNO ed impastare per 5-10 minuti.
g 2000 Una volta assorbito il DOLCE FORNO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare
g 2400 per circa 10 minuti.
g 800 Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese.
g 90 Aggiungere il burro morbido in più riprese fino ad ottenere una pasta liscia, terminare con i pistacchi.
g 150 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
g 3500 Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti.
g 1500 Suddividere l'impasto nelle pezzature desiderate e arrotolare
Arrotolare ben stretto e porre negli appositi stampi di carta.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70% circa, finchè il culmine della pasta sporga quasi dagli stampi; se la cella è sprovvista di umidificatore tenere le paste coperte con fogli di plastica.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione lasciare per 10 minuti i bauletti esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un'incisione superficiale.

Depositare al centro dell'incisione del burro e cuocere a 160-170°C per tempi variabili secondo il peso fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

I bauletti appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti di moplefan.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE