



## 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

g 1000  
g 1000  
g 800  
g 250  
g 40  
g 120  
g 460  
g 40

#### PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO MAESTRO, lievito, latte e uova fino ad ottenere una pasta morbida, liscia e vellutata. Aggiungere il tuorlo ed il sale e far impastare fino a completo assorbimento. Unire infine il burro in più riprese.

Suddividere in palline leggermente ovalizzate da 60 gr, pirlare ed inserire negli appositi stampi.

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

Q.B.  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

spennellare i maritozzi prima di infornare

### INGREDIENTI

CREMA SNACK	g 200
LATTE	g 400
PANNA	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