



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