



SNACK MEDITERRANEO

SFOGLIATI SALATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

GRAN MEDITERRANEO	g 10.000
ACQUA	g 5.000
OLIO D'OLIVA - O STRUTTO	g 400
LIEVITO COMPRESSO	g 400

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta non ancora del tutto liscia.
Lasciar riposare in frigorifero, ben coperta, per almeno 2 ore.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

BURRO PIATTO - PLASTIFICATO	g 3000
-----------------------------	--------

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso del burro piatto.
Dare 3 pieghe a 3.
Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare infine la pasta allo spessore di circa 6 millimetri.

Tagliarla per formare bastoncini, torciglioni, farfalle, rondelle ecc.

Far lievitare per 30 minuti a 28-30°C.

Cuocere a 220°C per tempi variabili in base alla dimensione degli snack.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro piatto con pari peso di una delle nostre margarine piatte.