



## MARITOZZI (PANDORA)

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO MARITOZZI

#### INGREDIENTI

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| PANDORA GRAN SVILUPPO | g 1.000 |
| UOVA                  | g 200   |
| BURRO 82% M.G.        | g 100   |
| LIEVITO COMPRESSO     | g 50    |
| ACQUA                 | g 200   |

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
Aggiungere il burro previamente fuso a bassa temperatura.  
Arrotolare e lasciare riposare per 30 minuti circa a temperatura ambiente (20-22°C).

### FINITURA

#### INGREDIENTI

|      |      |
|------|------|
| UOVA | Q.B. |
|------|------|

#### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, spezzare la pasta in pezzi da 70-90 grammi, arrotolarli ed allungarli formando dei filoncini.

Porre a lievitare a 28-30°C per 50-70 minuti con umidità relativa di circa 70%.

Lucidare con uovo, quindi cuocere a 190-200°C per 15-18 minuti.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.