



## 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.