



## SOMBRERO MEDITERRANEO

### IMPASTO DI BASE

#### INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%  
GRAN MEDITERRANEO  
BURRO 82% M.G. - O MARGARINA CREMA  
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
LIEVITO COMPRESSO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
ACQUA

g 1000  
g 1000  
g 100  
g 100  
g 50  
g 30  
g 950

#### PREPARAZIONE

impastare tutti gli ingredienti per 3 minuti in 1° velocità e 9-10 minuti in 2° velocità.  
I tempi si riferiscono ad impastatrici di tipo a spirale, protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.  
Far riposare la massa a temperatura ambiente per 20 minuti.

### PASTA SFOGLIA

#### INGREDIENTI

GRANSFOGLIA  
ACQUA  
MARBUR CROISSANT 20%  
KASTLE CROISSANT - IN ALTERANTIVA  
MARVIK CROISSANT - IN ALTERNATIVA

g 1000  
g 500  
g 700

#### PREPARAZIONE

Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" ben amalgamata.  
Lasciare riposare per circa 10 minuti, quindi spianare ad uno spessore di 1-2 cm.  
Porre sulla pastella la margarina per sfoglia, ricoprirla, sigillare bene i bordi e procedere alle spianature e ripiegature desiderate.  
Stendere allo spessore di 2/3 mm.  
Realizzare dei dischetti di pasta sfoglia della stessa dimensione della pizzetta.

## COMPOSIZIONE FINALE

Spezzare in pezzi da 80 grammi.

Arrotolare formando delle palline, mettere su teglie con carta da forno e lasciare riposare per 5 minuti.

Schiacciare le palline appiattendole bene e formando delle pizzette.

Farcire la superficie con prosciutto cotto o mortadella, cubetti di mozzarella, olive nere denocciolate, poca polpa di pomodoro.

Pennellare i bordi della pasta con uovo intero sbattuto.

Chiudere con il disco di pasta sfoglia sottile e sigillare bene.

Mettere a lievitare a 28-30°C per circa 1 ora.

Pennellare la superficie con uovo intero sbattuto salato e spolverare con DECORGRAIN o MAIS DECO'.

Cuocere a 210-220°C per 20 minuti circa.



**RICETTA CREATA PER TE DA PIERO GERVASI**

PASTICCIERE