

BUTTERTOAST - Kurtoskalacs salato

BUTTERTOAST	1.000 g
Acqua	500 g
Strutto	50 g
Lievito di Birra	50 g
Totale	1.600 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto morbido, liscio ed elastico.

Dividere in due impasti (pari a 2 panetti x 4 Kurtocs) e conservare in frigorifero a +5°C per un massimo di 4 ore. A necessità, estrarre un impasto dal frigo e porlo a lievitare per 30 minuti a 30°C con 70% U.R.

Stendere un disco di pasta con altezza 4-5 mm, tagliare a spirale con una larghezza della striscia di pasta di ca. 4 cm, avvolgere sul cilindro in dotazione precedentemente unto con olio aiutandosi con il supporto, infilare l'ultimo lembo di pasta sotto al precedente per evitare che si sfilì in cottura.

Pennellare la superficie con Bechamel (ricetta sotto riportata)

Lasciar lievitare ancora 15 minuti prima di infornare.

Infilare i cilindri nel forno apposito preriscaldato per almeno 5 minuti. Cottura: 15 minuti circa. Lasciare raffreddare 3 minuti prima di togliere dal supporto.

VARIANTI

Dopo aver pennellato la superficie con Bechamel, rotolare in una miscela di formaggi grattugiati o in scaglie.

A fine impasto, è possibile aggiungere: 200 g di funghetti, carciofini, peperoni, prosciutto ... a cubetti



Ricetta BECHAMEL: 300 g CREME BECHAMEL + 1.600 g brodo temperatura ambiente. Miscelare il tutto fino ad ottenere una crema omogenea, piuttosto liquida.

La qualità piace!

