

MEDITERRANEO - Treccine di sfoglia salate

MEDITERRANEO	500 g
Farina W 280	500 g
Acqua	500 g
Totale	1.500 g

Per sfogliare

Burro/Margarina	700 g
Totale Per sfogliare	700 g

Farcitura

Grana grattugiato	120 g
Uova	120 g
Pepe	0 g
Totale Farcitura	240 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riposo: 10 minuti.

Sfogliare con burro/margarina dando 2 pieghe a 4, facendo riposare per 30 minuti a +4°C ed ultimare con ulteriori 2 pieghe a 4.

Stendere una parte dell'impasto all'altezza di 4 mm, formando un rettangolo di 30 x 40 cm.

Spalmarvi la farcitura, richiudere a metà così da ottenere un rettangolo 15 x 40 cm, quindi tagliare in strisce da 2 x 15 cm e formare.

Depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 200° C per 25 minuti circa. Rotor 185° C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com