

GRANTURK - Grissini sfogliati al prosciutto

GRANTURK	1.000 g
Acqua	500 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Lievito di Birra	50 g
Burro/Margarina	300 g
Totale	1.900 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Passare in sfogliatrice dando 3 pieghe a 3.

Far riposare per 10 min. quindi stendere ad uno spessore di 5 mm e dividere in due parti uguali; spennellare con uovo e farcire con prosciutto cotto a fette, spennellare con uovo e ricoprire con l'altra parte di pasta. Ripassare il tutto in sfogliatrice portando la pasta d uno spessore di 3 mm. Spennellare con uovo e coprire con grana grattugiato.

Tagliare a strisce di 2 cm ca. e formare grissini a piacere tipo twist.

Cottura: 200°C per 20 min. ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com