



GRISSINI SFOGLIATI

KOMPLET Granturk	1.000 g
Acqua	500 g
Olio extra vergine di oliva	50 g
Lievito di birra	50 g

Per sfogliare:

Burro o Margarina	300 g
-------------------	-------

Per farcire:

Prosciutto cotto a fette	100 g
Grana grattugiato	100 g + q.b. per spolverare

Modalità d'impiego:

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

Temperatura d'impasto: 24-26°C ca.

Riposo dell'impasto: 10 min. ca.

Sfogliare con burro/margarina dando tre pieghe a tre.

Riposo dell'impasto: 20 minuti a +4°C.

Stendere l'impasto altezza 4 mm, larghezza 30 mm, inumidire la superficie con acqua, distribuire sulla metà inferiore 100 g di prosciutto e 100 g di grana grattugiato e richiuderla con la metà superiore.

Spennellare con uovo e coprire con grana grattugiato.

Tagliare a strisce di 2 x 15 cm, formare a twist e disporre su teglia con carta da forno.

Lievitazione: Circa 30 min. a 30°C, 70% di umidità relativa

Cottura: Statico 205°C per 20 min. ca. Rotor 190°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!