



# MARITTOZZI PANNA E RICOTTA

## Maritozzo:

<b>KOMPLET Yogofine</b>	1.000 g
Acqua	300 g
Burro/margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di birra	70 g

## Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C

Lasciar riposare 5 min. Formare delle palline da 25-30 g e adagiare in teglia mini krapfen.

Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza circa.

**Cottura:** statico 200°C per 8 min. ca. Rotor 185°C

Quando freddi, tagliare e completare con farcitura panna e ricotta.

## Farcitura panna e ricotta:

<b>Panna</b>	1.000 g
Ricotta zuccherata	1.000 g

## Modalità d'impiego:

Montare la panna e aggiungervi la ricotta zuccherata mescolando brevemente.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!