



TRECCINE SALATE

BUTTERTOAST	1.000 g	Farcitura	
Acqua	500 g	Grana grattugiato	120 g
Per sfogliare		Uova	120 g
Burro/Margarina	500 g	Pepe nero	qb

Modalità d'impiego:

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.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

