

# BARRETTA DI NATALE

**Ricetta per una TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60x20cm**

| | |
|---|---|
| **Base:** | |
| **KOMPLET Lebkuchen** | 280 g |
| Farina | 140 g |
| Miele | 130 g |
| Acqua | 70 g |
| **Farcitura:** | |
| **KOMPLET Persipan +** | 500 g |
| **KOMPLET Kiddy Confi Albicocca** | 150 g |
| **KOMPLET Pastarancio** | 5 g |
| **Copertura:** | |
| Noci | 250 g |
| **KOMPLET Florenta** | 150 g |

**modalità d'impiego:**
Scaldare il miele e l'acqua ad una temperatura di 45°C (non oltre), aggiungere **KOMPLET Lebkuchen**, amalgamare ed aggiungere la farina mescolando lentamente. Lasciare riposare l'impasto coperto con pellicola trasparente per 24 ore in frigorifero.
Stendere l'impasto ad un'altezza di 4 mm su **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60x20cm** rivestita con carta da forno e punzecchiarlo.

A parte, mescolare gli ingredienti della **farcitura** in planetaria con spatola fino a ottenere un composto omogeneo, quindi stenderlo sull'impasto base.
Infine, mescolare noci e **KOMPLET Florenta**, quindi distribuirli in modo uniforme sulla teglia ed infornare.

**Cottura:** Forno statico 200°C per 16-18 minuti. Rotor 185°C.

Una volta raffreddato, suddividere in pezzi e decorare con **KOMPLET Kiddy Choco.**

*La qualità piace!*