

APERITIVO SFIZIOSO

Ricetta di Giambattista Montanari

PROCEDIMENTO

- Farina w 280/300 p/l 0,48 g 1250
- Acqua g 190
- Estratto di malto g 20
- Sale g 25
- **Panna Selection 35% mg g 600**
- **Burro Extra Ambiance Chaude 82% mg – placche g 1000**



Impastare in maniera grossolana per 2 / 3 minuti tutti gli ingredienti. Togliere il pastello grezzo dalla macchina e posizionarlo su una teglia 40 x 60 cm. Coprirlo con un telo di plastica e fare riposare 1 ora al frigorifero. Subito prima dell'incasso, passare la placca di burro in sfogliatrice, quindi togliere il pastello dal frigorifero, allargarlo, allungarlo e inserire la placca laminata centralmente. Richiudere il pastello avendo l'accortezza di fare combaciare i lembi di pasta al centro. Dare 2 pieghe da 4 e lasciare riposare in frigorifero per 2 ore. Togliere dal frigorifero e procedere con le ultime 2 pieghe da 4. Fare riposare 30 minuti in frigorifero e lavorare. Prima di cuocere lasciare riposare 1 ora. Cottura: 200 °C.

CONSIGLI DI UTILIZZO

- ☞ In estate, e in generale quando si hanno temperature molto calde in laboratorio, si consiglia di mettere in frigorifero i salatini per circa 15 minuti, prima di infornare. In questo modo, il burro si ricompatta, permettendo alla sfoglia di sviluppare e sfogliare meglio.

#cormanitalia

