

Le Ricette di Italo

“Cornetti rustici”

Ingredienti:

Italobread	1600	Gr
Latte scremato	400	Gr
Lievito fresco compresso	60	Gr
Uova intere	300	Gr
Zucchero	260	Gr
Burro morbido	140	Gr
- per la sfogliatura:		
Se margarina	750	Gr
Se burro	600	Gr

Procedimento:

preparate un primo lievito con 600 gr. di Italobread ed il lievito fresco compresso indicato, porre poi l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione fino al suo raddoppio in volume.

Una volta raddoppiato aggiungere all'impasto il restante Italobread, il latte, lo zucchero e metà delle uova, impastare fino ad ottenere una massa consistente, aggiungere le restanti uova poco per volta, per ultimo il burro a fiocchi.

Porre l'impasto in frigorifero dando un riposo di circa 30 min., dopodiché sfogliarlo con 750 gr. di margarina piatta oppure con 600 gr. di burro piatto.

Dare 3 pieghe in tre con i riposi di routine, formare e porre in cella di lievitazione a 26°C. per il tempo necessario calcolando che i cornetti pronti per la cottura devono essere almeno raddoppiati, una buona parte dello sviluppo avviene in cottura.

Per informazioni sulla ricetta contatta il servizio tecnico

info@italobread.it +39 339/1216734