

Le Ricette di Italo

“ Girelle sfiziose alle noci “

Ingredienti:

Italobread	1000	Gr
Acqua	550	Gr
Olio extravergine di oliva	50	Gr
Lievito fresco compresso	30	Gr
Sale	15	Gr
Noci spezzate	200	Gr

Procedimento:

Impastare Italobread con acqua, olio extravergine di oliva e lievito, per ultimo aggiungere il sale. E consigliabile far formare l'impasto con l'80% di acqua ed una volta ben incordato aggiungere il restante 20%.

Ad impasto liscio ed omogeneo togliere dalla impastatrice e lasciare riposare la pasta per 20 min. a temperatura ambiente coperta con un telo di plastica.

Riprendere la pasta dopo il riposo e stenderla formando un rettangolo con uno spessore di circa 1 cm.

Spennellare la superficie con acqua inumidendo leggermente detto impasto in modo uniforme. Cospargere di noci tritate al coltello in modo grossolano ed avvolgere il rettangolo di pasta su se stesso formando una sorta di salame.

Cercare di far aderire la pasta con se stessa durante la formatura.

Tagliare in piccole girelle di circa 50/60 gr.

Porre a lievitare in teglia con carta da forno per circa 40 min. coperte con un telo di plastica.

Una volta lievitate lasciare le girelle ad aria aperta per circa 5/6 minuti, spolverare di pepe nero macinato ed infornare a 190/200°C. con vapore per il tempo necessario.

Utilizzando lo stesso procedimento possiamo variare la farcitura interna con altra frutta secca oppure utilizzando insaccati tagliati a cubetti, formaggi, etc..

Anche la pezzatura può essere diminuita dando così origine a bocconcini per aperitivo.

Per informazioni sulla ricetta contatta il servizio tecnico

info@italobread.it +39 339/1216734