

# Armonia



## Ingredienti

- 1200 g farina
- 400 g latte
- 200 g uova
- 40 g lievito compresso
- 20 g sale
- 150 g zucchero
- 250 g burro
- 400 g burro per sfogliare la parte bianca
- 200 g burro per sfogliare la parte con cioccolato



## Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e metà burro. Aggiungere il sale a metà impasto e l'altra metà del burro alla fine. Una volta terminato l'impasto unire ad un terzo di esso 120 g di copertura fondente. Mettere in frigo a 4°C per circa 12 ore.

Sfogliare con tre giri semplici dando un riposo di 20/30 minuti tra il secondo e il terzo giro. Oppure dare un giro a 4 e uno a 3. Dare un ulteriore riposo di 20/30 minuti. Stendere la pasta ad uno spessore di 3mm. Dividere la parte bianca a metà e sovrapporre i tre strati mettendo quello al cioccolato al centro. Tagliare delle strisce lunghe 15 centimetri e larghe un centimetro accoppiarne tre dal lato verticale, formare e farcire con albicocche. Far lievitare per circa 90 minuti a 24°C ed infornare a 180°C per 20-22 minuti.

**Stesura di Ivo Corsini**