

# Maritozzo

*1 DOSE DORO*

## Ingredienti

1000 g Prestige

300 g Acqua

200 g Tuorlo

60 g Lievito di birra

100 g Zucchero

200 g Margarina



## Procedimento

Impastare PRESTIGE, tuorli, acqua e lievito fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto, successivamente aggiungere lo zucchero, farlo assorbire e infine aggiungere il burro. Quindi lasciar riposare l'impasto a 30°C fino a raddoppio del volume. Formare delle palline da 80g e porre a lievitare a 30°C per circa 90 min. COTTURA 180/190° 18 min. circa