

Maritozzo



Ingredienti

1000 g farina CROISSANT "00"
1000 g farina MAGISTRALE "00"
80 g lievito compresso
1000 g uova
300 g zucchero
32 g sale
200 g latte
500 g burro
40 g K2
n. 3 BACCHE VANIGLIA



Procedimento

Iniziare l'impasto con farina, il k2, lievito compresso, due terzi di uova, il latte, un terzo del burro, tutto lo zucchero e il sale. Dopo qualche minuto aggiungere un altro terzo di burro. Poi lentamente le uova. Quando tutto sarà ben assorbito aggiungere lentamente il burro rimanente morbido, ma non sciolto.

Porre al freddo a 4/5 °C per circa 12 ore.

Dividere in pezzi da 60 g e formare. Far lievitare per 1h40 a una temperatura di 26°C. Dorare e infornare a 200 gradi per circa 16 -18 minuti per pezzature da 80 g.

Stesura di Ivo Corsini