

New York Roll



Ingredienti

- 1000 g Prestige
- 300 g Acqua
- 200 g Tuorlo
- 50 g Lievito
- 100 g Zucchero
- 150 g Margarina Gateaux
- Cannella q.b.
- Pasta arancio limone q.b.



Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti e metà burro. Aggiungere il sale a metà impasto e l'altra metà del burro alla fine. Mettere in frigo a 4 gradi per circa 12 ore. Sfogliare dando 2 pieghe a 4.

Dare un riposo di 20/30 minuti Stendere la pasta ad uno spessore di 3 mm. Per cerchio con diametro 10 cm alto 4,5 cm, tagliare delle strisce larghe circa 3 centimetri lunghe 35 del peso di 68-70 grammi. Far lievitare per circa 90 minuti a 24 gradi ed infornare a 180 gradi per 23-24 minuti.