

Aromi fusion

DOSE DORO

Ingredienti

IMPASTO BASE

- 1.700 g Farina 00
- 1.500 g NOBLESSE MELANGE GATEAUX
- 500 g formaggio Grana Padano
- 40 g sale
- 160 g tuorlo
- 300 g uova intere

PER LE FETTINE ALLE OLIVE COTTE AL VINO ROSSO

- 150 g olive nere
- 150 g cipolla bianca
- 35 g basilico
- 2 g origano secco pepe

PER LE FETTINE ALLE NOCI TOSTATE TRITATE

- 200 g noci
- 100 g pinoli
- 10 g rosmarino

Procedimento

Montare in planetaria con la frusta la Noblesse Mélange Gateaux con il sale; aggiungere le uova sbattute insieme e il parmigiano. Incorporare a mano la farina e gli aromi; livellare in un quadro, abbattere di temperatura, quindi tagliare il quadro a bastoncini e poi a fettine. Cuocere in forno a 190°C.

