

Kranz



IMPASTO GIALLO

303 g	Farina Magistrale
227 g	Misto uovo
152 g	Farina Pan Di Spagna
95 g	Lievito Madre
76 g	Acqua
68 g	Zucchero bianco fine
45 g	Burro
14 g	Lievito di birra
13 g	Pasta di scorza di arancia candita
4 g	Sale iodato
2 g	Aroma più vaniglia

Impastare assieme tutti gli ingredienti, in tuffante.

Kranz



PASTA SFOGLIA

294 g Farina Sfoglia
13 g Sale iodato
4 g Albume d'uovo
143 g Acqua

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Porre il composto in frigo su una teglia per circa 1h.

Nel frattempo preparare il panetto:

420 g Burro
126 g Farina Sfoglia

Impastare il burro con la farina e disporre al centro del pastello precedentemente ottenuto.

200 g Uvetta

Montaggio

Stendere 4 strati alternati tra sfoglia e impasto giallo, intercalate con uvetta attaccata con un po' di acqua.

Fare dei rettangoli e dargli un giro al centro come una treccia.

Cuocere a 165°C per 35 minuti.